Tefal®

FONDUE

FR

NL

DE

EN

ES

PT

IT

EL

DA

NO

FI

SV

TR

AR

FA



FR

CONSIGNES DE SECURITE PRECAUTIONS IMPORTANTES

- Ne jamais utiliser l'appareil sans surveillance.
- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique. Il n'a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - dans les coins cuisines réservés au personnel des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans les fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans les environnements de type chambres d'hôtes.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.

  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Enlever tous les emballages, autocollants ou

accessoires divers à l'intérieur comme à l'extérieur de l'appareil.

- Dérouler entièrement le cordon.
- ⚠ La température des surfaces accessibles peut être élevée lorsque l'appareil est en fonctionnement. Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil.
- Ne brancher l'appareil que sur une prise avec terre incorporée.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sous l'appareil.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible auprès du fabricant ou de son service après-vente.
- Si une rallonge électrique doit être utilisée, elle doit être de section au moins équivalente et avec prise de terre incorporée.
- Ne pas déplacer l'appareil avec l'huile chaude.
- Cet appareil n'est pas une friteuse. Il est donc totalement exclu de réaliser des frites, des beignets… dans le caquelon.
- Vérifier que les aliments à cuire soient bien égouttés.

FR

- En cas d'utilisation de produits surgelés, vérifier que ceux-ci soient parfaitement décongelés.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d'expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l'utilisation de l'appareil d'une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu'ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.
  Tenir l'appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Cet appareil ne doit pas être immergé. Ne jamais plonger le socle et le cordon dans l'eau.
- **Conseils importants en utilisation FONDUE A L'HUILE :**
  - Toujours utiliser une nouvelle huile.
  - Ne pas faire de mélange d'huiles.
  - Ne jamais mettre de l'eau dans l'huile ou autre corps gras.
  - Ne pas rajouter d'herbes de Provence ou d'assaisonnements dans l'huile.
  - Nous vous recommandons les huiles de tournesol, d'arachide ou de type végétaline.

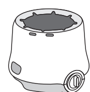
FR

- Ne pas utiliser d'huiles aromatisées avec des ingrédients (exemple : herbes de Provence).
- Ne pas utiliser d'huiles de pépins de raisins.
- Si le caquelon a été lavé, bien le rincer et bien le sécher avant de l'utiliser.

• Lors du remplissage du caquelon, respecter impérativement les niveaux minimum et maximum indiqués à l'intérieur du caquelon.

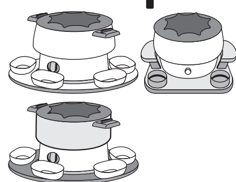
• Contenance :

- Fondue Simply Invents :



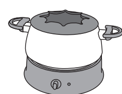
Huile : de 1 litre mini. à 1,25 litre maxi. (suivant les repères).
Bouillon : de 1,5 litre d'eau maxi. avec les ingrédients (autonomie d'une heure).

- Fondue Color - Fondue Ambiance - Pic'party - Fondue Ovation :



Huile : de 1 litre mini. à 1,25 litre maxi. (suivant les repères).
Bouillon : 1,5 litre d'eau maxi.

- Multi Fondues :



Huile : de 1 litre minimum à 1,25 litre maxi. (suivant les repères).
Bouillon : 2 litres d'eau maxi. avec les ingrédients (autonomie d'une heure).

FR

Merci d’avoir acheté cet appareil.
Notre société se réserve le droit de modifier à tout moment, dans l’intérêt du consommateur, les caractéristiques ou composants de ses produits.

Conseils / informations

- Tout aliment liquide ou solide entrant en contact avec les pièces marquées du logo ne peut être consommé.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et réglementations applicables (Directives Basse Tension, Compatibilité Electromagnétique, Matériaux en contact des aliments, Environnement…).
- A la première utilisation, un léger dégagement d’odeur et de fumée peut se produire pendant les premières minutes.
- Après une fondue savoyarde, nous vous recommandons de remplir d'eau le caquelon et de le laisser tremper une nuit avant de le nettoyer.
- Tenir l'appareil rangé hors de portée des enfants.
- **Précaution pour le nettoyage du plateau bois :**
  - chaque plateau bois est un élément naturel unique;
  - plus ou moins perméable selon sa porosité, un plateau bois immergé dans l'eau pendant le nettoyage peut se fissurer ou éclater.
- **Précaution pour le nettoyage du plateau en verre (fondue Ambiance) :**
  - Le plateau en verre peut passer au lave vaisselle ; attention : le manipuler avec précaution afin de prévenir tout risque de choc.
  - Ne pas poser le plateau chaud sur une surface fragile ou sous l'eau.

A faire

- Si un accident se produit, passez de l'eau froide immédiatement sur la brûlure et appelez un médecin si nécessaire.
- Les fumées de cuisson pourraient être dangereuses pour des animaux ayant un système de respiration particulièrement sensible, comme les oiseaux. Nous conseillons aux propriétaires d'oiseaux de les éloigner du lieu de cuisson.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Veiller à l’emplacement du cordon avec ou sans rallonge ; prendre toutes les précautions nécessaires afin de ne pas gêner la circulation des convives autour de la table, de telle sorte que personne ne s’entrave dedans.
- N’utiliser que le caquelon fourni avec l’appareil ou acquis auprès du centre de service agréé.
- Laisser cuire selon les indications de la recette ou le degré de cuisson souhaité.
- Pour conserver les qualités anti-adhésives du revêtement du caquelon, utiliser de préférence une spatule en plastique ou en bois lors de la préparation de la recette.
- Veiller à ce que le caquelon soit stable et bien positionné sur l'appareil.

FR

• **Fondue Ambiance :**
  - Le plateau en verre trempé a été conçu pour résister aux chocs thermiques et mécaniques dans le cadre d'une utilisation normale. Cependant, prendre les précautions nécessaires lors des manipulations (nettoyage, installation, …).
  - Si le plateau en verre devait être changé, ne le remplacer que par une pièce fournie par le fabricant ou un centre de service après vente agréé.

A ne pas faire

• Ne jamais brancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
• Ne jamais placer votre appareil directement sur un support fragile (table en verre, nappe, meuble verni...) ou sur un support de type nappe plastique.
• Pour éviter la surchauffe de l'appareil, ne pas le placer dans un coin ou contre un mur.
• Ne jamais utiliser l'appareil à vide.
• Ne pas toucher les parties métalliques de l'appareil en chauffe ou en fonctionnement car elles sont très chaudes.
• Ne pas utiliser les ramequins pour cuire des aliments, ou sur une source de chaleur.
• Ne pas poser le caquelon chaud sur une surface fragile ou sous l'eau.
• Ne pas manipuler l'appareil avant son complet refroidissement.
• La résistance ne se nettoie pas. Si elle est vraiment sale, la frotter avec un chiffon sec quand elle est froide.

Environnement





Participons à la protection de l'environnement !
ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

FR

Recettes fondues

Le nombre de personnes et les temps de cuisson sont donnés à titre indicatif et peuvent varier suivant la grosseur des aliments, les quantités d'ingrédients et les goûts de chacun.

Fondue savoyarde (pour 6 personnes)

• 900 g de fromage (300 g de Beaufort, 300 g d'emmenthal et 300 g de comté) râpé ou coupé en fines lamelles • 5 à 6 dl de vin blanc sec • 1 gousse d'ail • 1 verre de kirsch (facultatif) • poivre et muscade râpée • pain blanc
Couper le pain en dés. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail. Mettre le thermostat sur la position 5 et verser le vin blanc dans le caquelon, puis laisser chauffer 6 à 10 min. Ajouter progressivement le fromage, tout en remuant, jusqu'à obtenir un mélange homogène. Dès que tout le fromage est fondu, ajouter le verre de kirsch, le poivre et la muscade râpée.
En cours de dégustation, ramener progressivement le thermostat sur la position 3. Chacun pique le pain au bout de la fourchette et le trempe dans la fondue. Servir avec un vin blanc sec (Crépi, Apremont…).

Fondue chinoise (pour 6 personnes)

• 450 g de filet ou faux filet de bœuf coupé en fines lanières allongées • 450 g de filet de porc en fines lanières allongées • 1 l de bouillon de poule • 1 céleri • 1 gousse d'ail • 1/2 oignon • 5 épices • 20 g de champignons noirs secs (à faire tremper la veille)
Mettre le thermostat sur la position 5. Verser 1 litre de bouillon de poule dans le caquelon et 3 c. à café de sauce soja. Ajouter 1 gousse d'ail, 1/2 oignon coupé en lamelles, 1 céleri coupé en lanières, la moitié des champignons coupés en lamelles, 1 c. à café des 5 épices et le sel. Laisser chauffer pendant 5 min, puis ramener le thermostat sur la position 4. Laisser ensuite mijoter le bouillon environ 10 min avant de déguster.
Chacun pique la viande au bout de la fourchette, la trempe dans le bouillon et la laisse cuire environ 1 à 2 min.
Servir avec un vin blanc sec ou un rosé, ou naturellement avec du thé.
Accompagnements : riz cantonnais (riz cuit à la créole auquel on ajoute une omelette de 3 œufs coupée en lamelles, quelques rondelles de saucisse chinoise ou de jambon, 1 oignon coupé en morceaux et revenu au beurre), champignons, pousses de bambou coupés en fines rondelles, salade de soja, cornichons et oignons blancs au vinaigre.
Sauce : soja.

Fondue bourguignonne (pour 6 personnes)

• 1 l d'huile • 200 g de filet de boeuf (par personne) coupé en cubes de 2 cm de côté
Mettre le thermostat sur la position 5. Verser l'huile dans le caquelon, puis laisser chauffer environ 15 min.
Chacun pique la viande au bout de la fourchette et la trempe dans l'huile 1 à 2 min.
Sauces : mayonnaise, rose, estragon, Marius, piquante, rouille, béarnaise minute, aux fines herbes.

Fondue antillaise (pour 6 personnes)

• 500 g de filet de morue fraîche (ou de merlan) • 3 gousses d'ail • 1 oignon • 1 piment oiseau (facultatif) • 2 grosses pommes de terre cuites et épluchées • 6 gambas (ou 18 crevettes roses) décortiquées • farine • 2 œufs entiers • 1 litre d'huile
Passer à la moulinette les filets de morue (ou de merlan), les gousses d'ail, l'oignon, le piment et les pommes de terre. Mélanger le tout avec 2 œufs entiers et former des boulettes de la grosseur d'une noix que vous roulerez ensuite dans la farine. Couper les gambas (ou les crevettes) en deux ou trois morceaux et les enrober légèrement de farine. Verser 1 litre d'huile dans le caquelon, puis mettre le thermostat sur la position 5 et laisser chauffer 15 à 20 min. En cours de dégustation, laisser le thermostat sur la position 5. Chacun pique une boulette au bout de la fourchette et la fait frire environ 5 min ; 2 à 3 min suffisent pour la cuisson des gambas (ou des crevettes).
Accompagnement : riz créole.
Sauces : mayonnaise feu, créole, pili pili.

Fondue au chocolat (pour 6 personnes)

• 500 g de chocolat noir • 2 pots de 20 cl de crème fraîche • 2 cuillerées à soupe de Cognac (facultatif) • fruits frais coupés en morceaux : poires, bananes, pommes, pêches, abricots, ananas, pruneaux
Mettre le thermostat sur la position 1 et faire fondre la crème fraîche dans le caquelon environ 2 min. Rajouter le chocolat en petits morceaux et laisser fondre durant 10 min en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, puis rajouter 2 c. à soupe de Cognac.
Pendant la dégustation, laisser le thermostat sur la position 1. Chacun pique un ou deux morceaux de fruits au bout de la fourchette et les trempe dans le chocolat.
Accompagnements : brioche, pain d'épice, gâteaux, amandes, noisettes.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN
BELANGRIJKE VOORZORGSMAATREGELEN

NL

- Het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken.
- Uw apparaat is uitsluitend bedoeld om gebruikt te worden voor huishoudelijk gebruik.
  Deze is niet ontworpen voor een gebruik in de volgende gevallen, waarvoor de garantie niet geldig is:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere arbeidsomgevingen,
  - op boerderijen,
  - door gasten van hotels, motels of andere verblijfsvormen,
  - in bed & breakfast locaties.
- Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp en of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vermogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken. Er moet toezicht zijn op kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen..
- Verwijder de volledige verpakking, de stickers en diverse accessoires, zowel aan de binnenkant als aan de buitenkant van het apparaat.
- Rol het snoer volledig uit.
- ⚠ Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur hoog oplopen.

Raak de hete delen van het apparaat niet aan.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact.
- Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.
- Controleer of de elektrische installatie geschikt is voor de op het apparaat aangegeven stroomsterkte en spanning.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of zijn servicedienst.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker.
- Verplaats het apparaat nooit als het gevuld is met hete olie.
- Dit apparaat is geen friteuse. Het is dus uitgesloten om patat, beignets enz. in de fonduepan te bakken.
- Controleer eerst of de te bakken ingrediënten goed uitgelekt zijn.
- Gebruikt u diepvriesproducten, controleer dan of deze geheel ontdooid zijn.
- Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen

vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten of personen zonder ervaring of kennis, indien ze via een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid onder toezicht staan of voorafgaand instructies kregen over het gebruik van het toestel en op de hoogte zijn van de mogelijke risico's. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Schoonmaak en onderhouds-werkzaamheden mogen alleen worden verricht door kinderen boven de 8 jaar die onder toe-zicht staan.
Houd het apparaat en diens snoer buiten bereik van kinderen onder de 8 jaar.

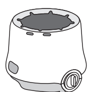
- Dit apparaat dient niet ondergedompeld te worden. Dompel het apparaat nooit met het snoer in water.
- **Belangrijke adviezen voor het gebruik van uw FONDUE MET OLIE:**
  - Gebruik telkens nieuwe olie.
  - Gebruik geen mengsel van verschillende soorten olie.
  - Voeg nooit water toe aan de olie of een andere vette substantie.
  - Voeg geen tuinkruiden of andere specerijen toe aan de olie.
  - Wij raden u aan zonnebloemolie, arachideolie

NL

of plantaardig frituurvet, zoals bijv. kokosolie, te gebruiken.
- Gebruik geen gearomatiseerde oliën met ingrediënten (bijv.: tuinkruiden).
- Gebruik geen druivenpitten olie.
- Spoel de fonduepan goed om en droog hem af als u de pan heeft schoongemaakt.

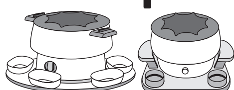
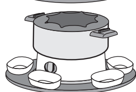
- Bij het vullen van de fonduepan dient u het minimum en maximumniveau aan de binnenzijde van de fonduepan in acht te nemen.
- Inhoud:

- Fondue Simply Invents:



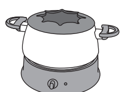
Olie: minimum 1 L - maximum 1,25 L (zie maatstreepje).
Bouillon: maximaal 1,5 L water plus ingrediënten (voor 1 uur fonduen).

- Fondue Color - Fondue Ambiance
- Pic'party - Fondue Ovation:

Olie: minimum 1 L - maximum 1,25 L (zie maatstreepje).
Bouillon: maximaal 1,5 L water.

- Multi Fondues:



Olie: minimum 1 L - maximum 1,25 L (zie maatstreepje).
Bouillon: maximaal 2 L water plus ingrediënten (voor 1 uur fonduen).

Wij danken u voor de aankoop van dit apparaat.
De fabrikant behoudt zich het recht voor dit apparaat of onderdelen daarvan in het belang van de gebruiker te allen tijde zonder voorafgaande kennisgeving te wijzigen.

NL

Informatie

- Alle vaste of vloeibare etenswaren die in contact komen met de bestanddelen waarop het logo nestaat, kunnen niet meer geconsumeerd worden.
- Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…).
- Tijdens het eerste gebruik kunnen er tijdens de eerste paar minuten een geur en rook vrijkomen.
- Na een kaasfondue adviseren wij u de fonduepan met water te vullen en het een nacht te laten weken om de restanten los te weken.
- Bewaar het apparaat buiten bereik van kinderen.
- **Voorzorgen voor de reinigen van de plaat of het houten voetstuk:**
  - Ieder houten voetstuk is een uniek natuurlijk voetstuk, dat, afhankelijk van de poreusheid, min of meer waterdoorlatend is.
  - Door een houten voetstuk tijdens het reinigen in water onder te dompelen, kan dit dan ook scheuren of barsten.
- **Voorzorgen voor de reiniging van de glazen plaat: (alleen fondue Ambiance) :**
  - De glazen plaat mag in de vaatwasser; opgelet: neem de plaat voorzichtig vast om schokken te voorkomen.
  - De hete bakplaat niet onder water houden of op een kwetsbare ondergrond plaatsen.

Doen

- Als iemand zich brandt, koel de brandplek dan gelijk met koud water en roep, indien nodig, de hulp in van een huisarts.
- De dampen die tijdens het bereiden van voedsel vrijkomen kunnen gevaarlijk zijn voor (huis)dieren met bijzonder gevoelige luchtwegen, zoals vogels. Wij raden u daarom aan eventuele vogels op een veilige afstand van de plek waar u het apparaat gebruikt te plaatsen.
- Lees de instructies van deze handleiding aandachtig door en houd ze binnen handbereik; deze handleiding betreft de verschillende modellen, aan de hand van de met het apparaat meegeleverde accessoires.
- Als er een elektrisch verlengsnoer gebruikt wordt, moet deze minimaal van een gelijke doorsnede zijn en met een geïntegreerde geaarde stekker; neem alle benodigde voorzorgsmaatregelen om te voorkomen dat men hier over struikelt.
- Gebruik alleen de bij het apparaat geleverde of bij een erkend service center fonduepan.
- Laat de ingrediënten bakken volgens de aanwijzingen van het recept of de gewenste gaarheid.
- Voorkom beschadigen van de anti-aanbaklaag van de fonduepan door, bij voorkeur een houten spatel te gebruiken bij het bereiden van het recept.

NL

• Zie er op toe dat de fonduepan stabiel en op juiste wijze op het voetstuk van het apparaat is geplaatst.
• **Alleen fondue Ambiance:**
  - De plaat van gehard glas is bij normaal gebruik bestand tegen thermische en mechanische schokken. Neem evenwel de nodige voorzorgsmaatregelen tijdens het hanteren ervan (reiniging, plaatsing, …).
  - Als de glazen plaat vervangen moet worden, vervang deze dan enkel door een onderdeel geleverd door de fabrikant of een erkend servicecentrum.

Niet doen

• Sluit het apparaat nooit aan als u het niet gebruikt.
• Plaats het apparaat nooit rechtstreeks op een kwetsbare ondergrond (glazen tafel, tafelkleed, gelakt meubel...) of op een zachte ondergrond.
• Om oververhitting van het apparaat te voorkomen, dient u dit niet in een hoek of tegen een muur te plaatsen.
• Het apparaat niet gebruiken als het leeg is.
• De metalen delen van het apparaat niet aanraken als het apparaat aanstaat omdat deze zeer heet kunnen worden.
• Gebruik de bakjes niet om voedsel te koken en plaats ze niet op een warmtebron.
• De warme fonduepan niet op een kwetsbaar oppervlak plaatsen en niet in of onder water houden.
• Het apparaat niet aanraken voordat het volledig is afgekoeld.
• Het verwarmingselement dient niet gereinigd te worden. Indien het verwarmingselement echt zeer vuil is wacht u tot deze geheel is afgekoeld en wrijft u hem daarna met een droge doek af.

Milieu



Wees vriendelijk voor het milieu !
ⓘ Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
➲ Lever het in bij het milieustation in uw gemeente of bij onze technische dienst.

Fondue recepten

Ter informatie staan de kooktijd, de bereidingstijd en het aantal personen per gerecht aangegeven. De kooktijd hangt echter af van de grootte van de gebruikte levensmiddelen, de hoeveelheid ingrediënten en uw eigen smaak.

NL

Kaasfondue (voor 6 personen)

• 900 g grof geraspte kaas (1/2 Emmenthaler en 1/2 Gruyère) • 1 teentje knoflook • 5 tot 6 dl droge witte wijn • 1 theelepel citroensap • 1 borrelglas Kirsch (naar keuze)• nootmuskaat • peper • stokbrood

Wrijf de binnenkant van de fonduepan in met het teentje knoflook en zet de thermostaat op stand 5. Doe de wijn met het citroensap in de fonduepan en meng dit 6 tot 10 minuten. Voeg de kaas toe en roer met een houten lepel tot het een glad mengsel wordt. Zodra de kaas gesmolten is, de Kirsch, een snufje nootmuskaat en wat peper toevoegen. Zet de thermostaat terug naar stand 3. Serveren met: stokbrood, rauwkost, verse salades.

Chinese fondue (voor 6 personen)

• 450-600 g in dunne reepjes gesneden biefstuk of lendelapjes • 450-600 g in dunne reepjes gesneden varkensfilet • 1 l kippenbouillon • 1 stengel bleekselderij • 1 teentje knoflook • 1/2 ui • 5-kruidenmix • 20 g droge Chinese paddestoelen (de avond van tevoren laten weken)

Zet de thermostaat op 5. Schenk 1 liter kippenbouillon in de fonduepan, samen met 3 theelepels sojasaus. Voeg 1 teentje knoflook, de 1/2, in ringen gesneden ui, de in reepjes gesneden bleekselderij, de helft van de in reepjes gesneden paddestoelen, 1 theelepel van de 5-kruidenmix en het zout toe. Laat alles 5 min. verwarmen en zet daarna de thermostaat terug op 4.

Laat de bouillon daarna ca. 10 minuten zacht koken, voordat hij klaar is voor gebruik. Iedereen prikt vlees op zijn vork, dompelt dit onder in de bouillon en laat het in ca. 1 tot 2 min. gaar worden.

Serveren met een droge witte wijn of rosé of natuurlijk met thee.

Lekker met : Kantonese rijst (op Creoolse wijze gekookte rijst waaraan men reepjes omelet van 3 eieren, enkele plakjes Chinese worst of ham, 1 in stukjes gesneden en in de boter gebakken ui toevoegt), paddestoelen, in dunne plakjes gesneden bamboespruiten, sojasalade, augurkjes en zilveruitjes.

Saus : soja.

Bourguignonne fondue (voor 6 personen)

• 1 liter olie • 200 g kalfsfilet (per persoon) in blokjes van 2 cm gesneden

Zet de thermostaat op stand 5. Giet de olie in de fonduepan en laat de olie 15 minuten voorverwarmen.

Iedereen prikt een stukje vlees aan de fonduevork en laat dit ongeveer 1 tot 2 minuten in de olie bakken.

Sauzen : mayonaise, cocktailsaus, dragonsaus, pikante saus, saus met tuinkruiden.

Antilliaanse visfondue (voor 6 personen)

• 500 g visfilet naar keuze • 3 teentjes knoflook • 1 ui • mespuntje chilipeper (indien gewenst) • 2 grote aardappelen, geschild en gekookt • 6 gamba's of 18 grote Noorse garnalen, gepeld • 1 citroen • zout • bloem • 2 eieren • 1 liter olie

Haal de vis, knoflook, ui, chilipeper en de aardappelen door een groentenzeef. Klop de eieren los en roer deze door het mengsel. Vorm hiervan balletjes ter grootte van een walnoot. Rol de visballetjes door de bloem. Snijd de gamba's in 2 of 3 stukken en rol deze, of de garnalen, ook door de bloem. Giet de olie in de fonduepan en zet de thermostaat op stand 5. Verwarm de olie gedurende 15 tot 20 minuten.

Prik de visballetjes en de gamba's of garnalen aan een fonduevorkje en bak de balletjes in 5 minuten en de gamba's en garnalen in 2 tot 3 minuten gaar.

Serveren met : Creoolse rijst.

Sauzen : pittige mayonaise, creoolse saus, piri piri saus.

Chocolade fondue (voor 6 personen)

• 500 g pure chocolade • 4 dl verse slagroom • 2 eetlepels Cognac (naar smaak) • stukjes fruit: peer, banaan, appel, aardbei, perzik, pruimen

Zet de thermostaat op stand 1. Laat de verse slagroom ongeveer 2 minuten warm worden. Rasp of schaaf de chocolade en laat die 10 minuten bij de slagroom smelten, terwijl u af en toe roert tot er een mooie gelijkmatige massa ontstaan is. Daarna voegt u twee eetlepels Cognac toe. Als de fondue voor kinderen bestemd is dan neemt u in plaats van cognac een vanillestokje. Tijdens het fonduen laat u de thermostaat op stand 1 staan. In chocolade fondue kunt u stukjes fruit dopen zoals peer, banaan, appel, aardbei, perzik, ananas, pruimen, noot of amandel. Stukjes stokbrood of geroosterd brood smaken er uitstekend bij.

DE

SICHERHEITSHINWEISE
WICHTIGE VORKEHRUNGEN

- Lassen Sie das Gerät während der Benutzung nie unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in privaten Haushalten bestimmt.

  Die Garantie erstreckt sich nicht auf die Verwendung in Umgebungen wie beispielsweise:
  - Kochecken für das Personal in Geschäften, Büros oder sonstigen Arbeitsumfeldern,
  - landwirtschaftlichen Anwesen,
  - den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und sonstigen Umfeldern mit Beherbergungscharakter,
  - Frühstückspensionen.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrungen mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen. Sie müssen von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerätes vertraut gemacht werden.

  Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung sämtliches Verpackungsmaterial, Aufkleber und Zubehör

innerhalb und außerhalb des Gerätes und entnehmen Sie das Zubehör.

- Rollen Sie das Netzkabel ganz aus.
- Die zugänglichen Flächen können während des Betriebs hohe Temperaturen erreichen. Berühren Sie nicht die heißen Flächen des Geräts.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich an einer geerdeten Steckdose.
- Dieses Gerät darf nicht über eine externe Schaltuhr oder eine separate Fernsteuerung betrieben werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung mit der auf der Unterseite des Geräts angegebenen Stromstärke und Spannung übereinstimmt.
- Wenn die Anschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst ausgetauscht werden.
- Wenn ein Verlängerungskabel verwendet wird, muss dies mindestens den gleichen Querschnitt haben und eine Erdung besitzen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals solange es mit heißem Öl oder heißen Speisen gefüllt ist.
- Dieses Gerät ist keine Fritteuse. Es darf also in keinem Fall zur Zubereitung von Pommes frites, Krapfen usw. verwendet werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die zu garenden Lebensmittel gut abgetropft sind.

DE

- Bei tiefgefrorenen Produkten darauf achten, dass sie vollkommen aufgetaut sind.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es nicht fehlerfrei funktioniert, gefallen ist oder sichtbare Schäden aufweist.
- Jeder Eingriff, außer der im Haushalt üblichen Reinigung und Wartung durch den Kunden, muss durch einen autorisierten Service Partner erfolgen.
- Lassen Sie die Zuleitung niemals in die Nähe von oder in Berührung mit heißen Teilen des Gerätes, sich drehenden Teilen, einer Wärmequelle oder scharfen Kanten kommen.
- Stellen Sie das Gerät nie unter leicht entflammbare Gegenstände (z.B. Vorhänge, Gardinen, uzw.).
- Ziehen Sie niemals den Stecker an der Zuleitung aus der Steckdose.
- Sollten Teile des Gerätes in Brand geraten, versuchen Sie nicht die Flammen mit Wasser zu löschen. Ziehen Sie den Netzstecker und ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen und wegräumen.
- Bewegen Sie das Gerät nicht so lange es heiß ist.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren und von Personen, deren körperliche oder geistige Fähigkeiten bzw.

DE

Wahrnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder die über mangelnde Erfahrungen oder Kenntnisse verfügen, nur unter der Voraussetzung verwendet werden, dass sie beaufsichtigt werden oder Anweisungen zur sicheren Nutzung des Geräts erhalten haben und die damit verbundenen Risiken verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Das Gerät darf nicht von Kindern gereinigt oder gewartet werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt.
Achten Sie darauf, dass das Gerät und sein Netzkabel sich stets außer Reichweite von Kindern im Alter von unter 8 Jahren befinden.

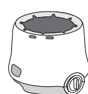
- Tauchen Sie das Gerät und das Kabel nicht ins Wasser.
- **Wichtige Benutzungshinweise FONDUE MIT ÖL:**
  - Immer wieder frisches Öl benutzen.
  - Keine Öle miteinander mischen.
  - Niemals Wasser in Öl oder auf einen anderen Fettstoff geben.
  - Keine Kräuter der Provence oder Würzmittel in das Öl geben.
  - Wir empfehlen Sonnenblumenöl, Erdnussöl oder Pflanzenfett.
  - Keine aromatisierten Öle mit Zutaten verwenden

DE

(Beispiel: Kräuter der Provence).
- Keine Traubenkern Öle verwenden.
- Wenn der Fonduetopf abgewaschen wurde muss dieser vor dem nächsten Kochen gut ausgespült und getrocknet werden.

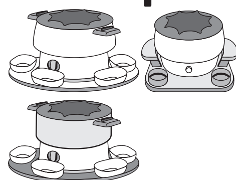
- Achten Sie beim Befüllen des Fondue-topfs unbedingt auf Einhaltung der auf der Innenseite des Fondue-topfs angegebenen Mindest- und Höchsteinfüllhöhen.
- Inhalt:

- Fondue Simply Invents :



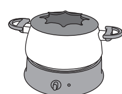
Öl: Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen).
Bouillon: Maximum 2 l Wasser inklusive Zutaten (für 1 Std. Kochzeit).

- Fondue Color - Fondue Ambiance
- Pic'party- Fondue Ovation :



Öl: Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen).
Bouillon: Maximum 1,5 l Wasser.

- Multi Fondues :



Öl: Minimum 1 l bis Maximum 1,25 l (siehe Markierungen).
Bouillon: Maximum 2 l Wasser inklusive Zutaten (für 1 Std. Kochzeit).

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben.
Unser Unternehmen behält sich das Recht vor, im Interesse des Verbrauchers Änderungen der technischen Eigenschaften und der Bestandteile vorzunehmen.

Ratschläge / Informationen

DE

- Lebensmittel, die mit Gegenständen in Berührung kommen, die dieses Symbol tragen, dürfen nicht mehr verzehrt werden.
- Für Ihre Sicherheit entspricht dieses Produkt allen gängigen Standards (Niederspannungsrichtlinie, elektromagnetische Verträglichkeit, Lebensmittelverordnung, Umweltschutz,...).
- Bei der ersten Inbetriebnahme kann es in den ersten Minuten zu leichter Geruchs- oder Rauchentwicklung kommen.
- Wir empfehlen, nach einem Käsefondue den Topf mit Wasser zu füllen und vor dem Reinigen über Nacht einzuweichen.
- Das Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern gelangen.
- **Vorsichtsmaßnahmen bezüglich der Reinigung des Holztablett:**
  - Jedes Holztablett ist einzigartig und je nach seiner jeweiligen Porosität mehr oder weniger wasserdurchlässig.
  - Deshalb kann das Holztablett, dass bei der Reinigung ins Wasser getaucht wird, Sprünge bekommen oder bersten.
- **Fondue Ambiance - Vorkehrungen für die Reinigung der Hartglasplatte:**
  - Die Hartglasplatte ist spülmaschinengeeignet. Achtung: Seien Sie beim Umgang mit der Platte vorsichtig, um jegliche Gefahr von Stößen und daraus folgende Schäden zu vermeiden.
  - Stellen Sie die Platte nicht auf einer empfindlichen Fläche ab und und halten Sie sie nicht unter fließendes Wasser wenn sie heiß ist.

Immer

- Im Falle eines Unfalls, lassen Sie bitte sofort kaltes Wasser über die Verbrennung laufen und rufen Sie gegebenenfalls einen Arzt.
- Die Kochdämpfe können für Tiere mit einem besonders empfindlichen Atemsystem wie Vögel eine Gefahr darstellen. Vogelhaltern wird empfohlen, die Tiere vom Kochplatz entfernt zu halten.
- Lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese griffbereit auf. Die Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig.
- Bitte treffen Sie alle geeigneten Maßnahmen, damit das Stromkabel und gegebenenfalls das Verlängerungskabel die Bewegungsfreiheit der Gäste bei Tisch nicht beeinträchtigen und niemand darüber stolpern kann.
- Verwenden Sie nur den mit dem Gerät mitgelieferten oder einen bei einem zugelassenen Servicezentrum erworbenen Fondue-Topf.
- Nach Rezept oder nach gewünschter Garstufe garen.
- Um die Antihaftbeschichtung des Topfes nicht zu beeinträchtigen, sollten Sie bei der Zubereitung des Rezepts einen Holzspatel benutzen.
- Versichern Sie sich, dass der Fondue-Topf stabil und korrekt auf der Basis des Geräts aufliegt.

- **Fondue Ambiance:**
  - Die Hartglasplatte ist dafür ausgelegt, Temperaturschocks und mechanischen Stößen bei normalem Gebrauch standzuhalten. Dennoch sind beim Hantieren mit der Platte alle notwendigen Vorkehrungen zu treffen (Reinigung, Anbringung usw.).
  - Falls die Hartglasplatte ausgetauscht werden muss, darf sie nur durch eine Platte vom Hersteller oder von einer autorisierten Kundendienststelle ersetzt werden.

DE

Niemals

- Das Gerät niemals am Stromkreislauf lassen, wenn es nicht in Betrieb ist.
- Das Gerät darf nicht direkt auf empfindliche Unterlagen (Glastisch, Tischtuch, lackierte Möbel, etc.) oder auf weiche Unterlagen gestellt werden.
- Zur Vermeidung von Überhitzung des Gerätes darf dieses nicht in Ecken oder an einer Wand aufgestellt werden.
- Nehmen Sie das Gerät nie leer in Betrieb.
- Berühren Sie die Metallteile des Geräts nicht, wenn es in Betrieb oder aufgeheizt ist, da diese äußerst heiß werden.
- Die Schälchen dürfen nicht zum Garen von Lebensmitteln oder auf einer Wärmequelle benutzt werden.
- Stellen Sie den heißen Fondue-Topf nicht auf einer empfindlichen Fläche ab und nicht unter fließendes Wasser.
- Das Gerät nicht anfassen, bevor es vollkommen abgekühlt ist.
- Die Heizspirale darf nicht gereinigt werden. Bei sehr stark verschmutzter Heizspirale: völlig abkühlen lassen und mit einem trockenen Tuch abreiben.

Umwelt



Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

Fondue Rezepte

Die Anzahl der Personen und die Garzeiten sind als Hinweise zu sehen und können je nach Größe der Lebensmittel, der Menge der Zutaten und je nach Geschmack der Personen variieren.

DE

Käsefondue (für 6 Personen)

• 900 g Käse (300 g Beaufort, 300 g Emmentaler, 300 g Comté) gerieben oder in feine Streifen geschnitten
• 5 bis 6 dl trockener Weißwein • 1 Knoblauchzehe • 1 Glas Kirschwasser (nach Belieben) • Pfeffer und geriebene Muskatnuss • Weißbrot

Den Topf innen mit der Knoblauchzehe einreiben. Thermostat auf 5 stellen. Wein in den Topf gießen. 6 bis 10 Minuten erhitzen. Allmählich den Käse unter ständigem Rühren mit einem Holzkochlöffel in den Topf geben, bis eine homogene Masse entsteht. Sobald der Käse geschmolzen ist Kirschwasser und Gewürze hinzufügen. Während des Essens den Thermostat auf 3 zurückdrehen. Das in Würfel geschnittene Brot auf die Gabel spießen und im Fondue drehen. Dazu trockenen Weißwein reichen.

Chinesisches Fondue (für 6 Personen)

• 450 g Rinderfilet oder Rinderrücken, in feine längliche Streifen geschnitten • 450 g Schweinefilet in feine längliche Streifen geschnitten • 1 Liter Hühnerbouillon • 6 Eigelb • 1 Sellerie • 1 Knoblauchzehe • 1/2 Zwiebel • 5 Gewürze-Pulver • 20 g trockene schwarze Champignons (am Vorabend einweichen) • 1 kleine Dose Bambussprossen • 1 Dose Sojasprossen

Den Thermostat auf Position 5 stellen. 1 Liter Hühnerbrühe und 3 Teelöffel Soja-Sauce in den Fondue-Topf geben. Geben Sie dazu 1 Knoblauchzehe, 1/2 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 1 Sellerie in Streifen geschnitten, die Hälfte der Pilze in Scheiben geschnitten, 1 Telelöffel 5 Gewürze und das Salz. 5 Minuten erhitzen, dann den Thermostat wieder auf Position 4 zurückstellen. Dann die Bouillon auf kleiner Flamme ungefähr 10 Minuten kochen lassen und probieren. Jeder Gast spießt das Fleisch auf seine Gabel, taucht es in die Bouillon und lässt es 1 – 2 Min kochen.
Beilage: Kanton-Reis (Curry Reis, dem man ein Omelett aus 3 Eiern, in Streifen geschnitten, einige Scheiben chinesischer Wurst oder Schinken, eine in Stücke geschnittene Zwiebel hinzufügt, das ganze in Butter gedünstet), Pilze, Bambussprossen in kleine Scheiben geschnitten, Soja-Salat, Gurken und Silberzwiebeln in Essig. Mit einem trockenen Weißwein oder Rosé servieren, oder natürlich mit Tee.
Soße: Soja-Soße.

Fleischfondue (für 6 Personen)

• 1 L Öl • 200 g Rinderfilet pro Person in Würfel geschnitten (Seitenlänge 2 cm)

Thermostat auf 5 stellen. Öl in den Topf gießen. Etwa 15 Minuten aufwärmen.
Fleisch auf die Gabel spießen und 1 bis 2 Minuten ins Öl halten.
Soßen: Mayonnaise, Rosa Soße, Estragonsoße, Marius-Soße, Bernaise-Fertigsoße, pikante Soße, Knoblauch mit Piment, Kräutersoße.

Fondue nach Art der Antillen (für 6 Personen)

• 500 g Kabeljau- oder Merlanfilet • 3 Knoblauchzehen • 1 Zwiebel • 2 große, gekochte und geschälte Kartoffeln • 6 geschälte Gambas oder rosa Garnelen • Mehl • 2 ganze Eier • 1 Liter Öl

Kabeljau oder Merlan mit Knoblauch, Zwiebel, Kartoffeln pürieren. Alles mit 2 ganzen Eiern vermischen und daraus nussgroße Bällchen formen, die in Mehl gerollt werden. Gambas in 2 oder 3 Stücke schneiden und leicht in Mehl wenden. 1 Liter Öl in die Pfanne gießen. Thermostat auf 5 stellen.
15 bis 20 Minuten erwärmen. Während des Essens den Thermostat auf 5 lassen. Die Fischbällchen auf die Gabel spießen und etwa 5 Minuten garen, die Gambas 2 bis 3 Minuten garen.
Beilage: kreolischer Reis.
Soßen: Feuer-Mayonnaise, kreolische Mayonnaise.

Schokoladen-Fondue (für 6 Personen)

• 500 g Zartbitterschokolade • 2 x 20 ml Crème fraîche • 2 Esslöffel Cognac (beliebig) • frisches Obst in Stücke geschnitten: Birnen, Bananen, Äpfel, Pfirsiche, Aprikosen, Ananas, Pflaumen

Thermostat auf 1 stellen. Crème fraîche etwa 2 Minuten lang zergehen lassen, Schokolade in kleinen Stücken hinzufügen und 10 Minuten lang unter Rühren zergehen lassen, bis die Masse homogen ist. Dann 2 Esslöffel Cognac hinzufügen. Während des Essens den Thermostat auf 1 lassen. 1 oder 2 Stücke Obst aufspießen und in die Schokolade tauchen.
Dazu reicht man: Süße Stückchen, Lebkuchen, Kuchen, Gebäck, Mandeln, Haselnüsse.

EN

SAFETY INSTRUCTIONS
IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is intended for domestic household use only.
  It is not intended to be used in the following applications, and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - farm houses;
  - by clients in hotels, motels and other residential type environments;
  - bed and breakfast type environments.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by an adult responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Remove all packaging materials, stickers and accessories from the inside and the outside of the appliance.
- Fully unwind the power cord.

EN

- ⚠ Accessible surface temperatures can be high when the appliance is operating.
  Never touch the hot surfaces of the appliance.
- Always plug the appliance into an earthed socket.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Make sure that the electric power supply is compatible with the power rating and voltage indicated on the bottom of the appliance.
- If the power cord is damaged, it must be replaced by a special cable or unit available from the manufacturer or its after-sales service.
- If it is necessary to use an extension lead ensure that it is of suitable construction and power rating, with an earth connection.
- Do not attempt to move the appliance when filled with hot oil.
- This appliance is not a fryer. The fondue pot must never be used for cooking chips, doughnuts, etc.
- Ensure that the food to be cooked is well drained.
- When using frozen food, ensure that it is properly defrosted and dried.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack

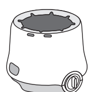
EN

of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Children under the age of 8 years should not use this appliance unless continuous supervision by a responsible adult is given. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

- Do not immerse the appliance in water. Never immerse the appliance and the cord in water.
- **Important tips when cooking FONDUE WITH OIL:**
  - always use fresh, new oil.
  - do not mix different types of oils.
  - never add water in oil or other fat.
  - do not add herbs or other seasoning, to the oil.
  - we recommend using sunflower, groundnut or vegetable oil.
  - do not use oil with added ingredients (e.g. herbs).
  - When washing-up the fondue pot, ensure that you rinse and dry it thoroughly, before re-using.

- When filling the pan, it is important to respect the minimum and maximum levels indicated inside the pan.
- Capacity:

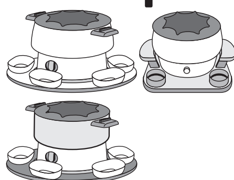
- Simply Invents Fondue :



Oil: 1 litre minimum to 1.25 litres maximum (in line with the marks).
Stock: 1.5 litres of stock maximum including the ingredients (1 hour continuous cooking).

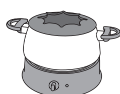
EN

- Color Fondue - Ambiance Fondue
- Pic'party Fondue - Ovation Fondue:



Oil: 1 litre minimum to 1.25 litres maximum (in line with the marks).
Stock: 1.5 litres of stock maximum including.

- Multi Fondues:



Oil: 1 litre minimum to 1.25 litres maximum (in line with the marks).
Stock: 2 litres of stock maximum including the ingredients (1 hour continuous cooking).

Thank you for buying this appliance.
Our company has an ongoing policy of research and development and may modify these products without prior notice.

Advises / information

EN

- Do not consume foodstuff that comes into contact with the parts marked with logo.
- For your safety, this appliance conforms to all applicable standards and regulations (Low Voltage Directive, Electromagnetic Compatibility, Food Compliant Materials, Environment, …).
- On first use, there may be a slight odour and a little smoke during the first few minutes.
- After a cheese fondue, we recommend you to leave fondue pot to soak overnight before cleaning it.
- Keep the appliance out of the reach of children.
- **Cleaning precautions for the wooden tray:**
  - each wooden tray is a unique, natural element;
  - its permeability depends on its porosity, and soaking it in water to clean it may cause it to split or break.
- **Cleaning precautions for the glass plate (fondue Ambiance) :**
  - The glass plate is dishwasher-safe; caution: handle it carefully to avoid any risk of impact.
  - Do not place the hot plate on a fragile surface or under water.

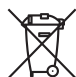
Do

- If an accident occurs, rinse the burn immediately with cold water and call a doctor if necessary.
- Cooking fumes may be dangerous for animals which have a particularly sensitive respiratory system, such as birds. We advise bird owners to keep them away from the cooking area.
- Read the instructions carefully, common to different versions depending on the accessories supplied with your appliance, and keep them within reach.
- Position the power cord carefully, whether an extension is used or not, so that guests can move freely around the table without tripping over it.
- Only use the pan supplied with the appliance or purchased from an approved service centre.
- Cook according to the instructions in the recipe or to the desired doneness level.
- To preserve the non-stick coating of the fondue pot, use a plastic or wooden utensils when preparing the recipe.
- Ensure that the fondue pan is stable and fitted correctly onto the appliance.
- **Fondue Ambiance:**
  - The tempered glass plate is designed to resist thermal and mechanical shock during normal use. However, take necessary precautions when handling it (cleaning, installing, etc.).
  - If the glass plate must be replaced, use only a part supplied by the manufacturer or an approved service centre.

Do not

- Never leave the appliance unattended when plugged in or in use.
- Never place the appliance directly on a fragile surface (glass table, tablecloth, varnished furniture, etc.) or on a soft surface such as a tea-towel.
- To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or against a wall.
- Never run the appliance empty.
- Do not touch the metal parts of the appliance when it is heating or operating, as they are very hot.
- Do not use the ramekins to cook food or on a heat source.
- Do not place the fondue pan under water or on a fragile surface when hot.
- Do not handle the appliance before it has cooled down completely.
- The heating coil is not to be cleaned. If it is really dirty, wait until it has cooled down and wipe with a dry cloth.

Environment



Environment protection first!
ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲ Leave it at a local civic waste collection point.

Fondue recipes

The number of servings and the cooking times are given as an indication only and can vary according to the size of the food, quantity of ingredients and personal taste.

Cheese fondue (serves 6)

• 900 g cheese (300 g Beaufort, 300 g Emmenthal and 300 g Comté), grated or cut into thin strips • 500 to 600 ml dry white wine • 1 garlic clove • 1 glass of kirsch (optional) • pepper and grated nutmeg • white bread

EN

Cut the bread into cubes. Rub the inside of the pot with a garlic clove. Switch the thermostat to position 5 and pour the white wine into the pot. Leave to warm for 6 to 10 minutes. Add the cheese gradually, while stirring until smooth. As soon as the cheese is melted, add the glass of kirsch, pepper and grated nutmeg.
While eating, switch the thermostat gradually to position 3. Spear a bread cube with the fork and dip it in the fondue. Serve with a dry white wine (Crépi, Apremont, etc.) accompanined by cubes of crusty bread. *For the UK only:* Beaufort and Comte are sold in the French cheese aisle of some larger UK supermarkets. If you cannot buy Beaufort substitute with Gruyere instead.

Chinese fondue (serves 6)

• 450 g beef fillet or sirloin cut into thin long strips • 450 g pork fillet cut into thin long strips • 1 litre chicken stock • 3 tsp soy sauce • 1 celery stick • 1 garlic clove • 1/2 onion • Chinese 5 Spice powder • 20 g black dry Chinese mushrooms (soaked overnight)

Switch the thermostat to position 5. Pour 1 litre of chicken stock into the pot and 3 teaspoons of soy sauce. Add 1 peeled garlic clove, 1/2 onion cut into thin slices, 1 celery stick cut into strips, half of the mushrooms cut into thin slices, 1 teaspoonful of Chinese 5 spice powder and salt. Let it warm for 5 minutes then switch the thermostat to position 4. Let the stock simmer for about 10 minutes before eating.
Spear the meat with the fork and dip it in the stock. Let it cook for about 1 to 2 minutes.
Serve with dry white wine or rosé or naturally with Chinese green tea.
Serving suggestions: Cantonese rice (boiled white rice with an omelette (3 eggs) cut into strips, a few Chinese sausages or ham slices, 1 onion chopped and sautéed in butter), mushrooms, bamboo shoots sliced thinly, soybean sprouts, pickles and white onions in vinegar.
Sauce: Soy sauce.

Beef bourguignon fondue (serves 6)

• 1 litre good quality groundnut or vegetableoil • 200 g beef fillet per person, cut into cubes of 2 cm

Switch the thermostat to position 5. Pour the oil into the pot and heat for about 15 minutes. While eating leave the thermostat on position 5. Spear the meat with the fork and dip in the oil for 1 to 2 minutes. Discard the oil after use.
Sauces: Mayonnaise, garlic mayonnaise, tarragon mayonnaise, thousand island dresing, spicy sauce, bearnaise sauce.

Caribbean fondue (serves 6)

• 500 g fillets of fresh cod or whiting • 3 garlic cloves • 1 onion • 1 bird's eye chilli (optional) • 2 large potatoes, cooked and peeled • 6 king prawns (or 18 whole prawns) peeled • Flour • 2 eggs • 1 litre good quality groundnut or vegetableoil

Chop the fillet of cod or whiting, garlic cloves, onion, chilli and potatoes. Mix this with 2 beaten eggs and form walnut-sized balls and roll them in the flour. Cut the king prawns into two or three pieces or leave the ordinary prawns whole. Coat them lightly with flour. Pour 1 litre of oil into the pot. Switch the thermostat to position 5 and heat for 15 to 20 minutes. While eating, leave the thermostat on position 5. Spear a ball with the fork and fry for about 5 minutes; 2 to 3 minutes are enough to cook the king prawns (slightly less for small prawns).
Serving suggestion: Creole rice.
Sauces: Mayonnaise, pili pili.

Chocolate fondue (serves 6)

• 500 g good quality plain chocolate • 400 ml double fresh cream • 2 tablespoons Cognac (optional) • fresh fruits cut into pieces: strawberries, pears, bananas, apples, peaches, apricots, pineapples, prunes

Switch the thermostat to position 1 and heat the fresh cream in the pot for about 2 minutes. Add the chocolate cut in small pieces and leave to heat for 10 minutes, stirring until the mixture becomes smooth. Then add 2 tablespoons of Cognac.
While eating, leave the thermostat on position 1. Spear one or two fruit pieces with the fork and dip them into the chocolate.
Serving suggestions: marshmallows, squares of plain cake, sponge fingers or biscuits,brioche, whole nuts.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PRECAUCIONES IMPORTANTES

- No utilice nunca el aparato sin vigilancia.
- Este aparato se ha diseñado únicamente para un uso doméstico. El aparato no se ha diseñado para ser utilizado en los siguientes casos, que no están cubiertos por la garantía:
  - En zonas de cocina reservadas al personal en tiendas, oficinas y demás entornos profesionales,
  - En granjas,
  - Por los clientes de hoteles, moteles y demás entornos de tipo residencial,
  - En entornos de tipo casas de turismo rural.
- Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluso niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén reducidas, o personas provistas de experiencia o de conocimiento, excepto sin han podido beneficiarse a través de una persona responsable de su seguridad, de una vigilancia o instrucciones previas referentes al uso del aparato.
  Hay que vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Retire todos los embalajes, pegatinas o accesorios tanto de dentro como de fuera del aparato.
- Desenrosque completamente el cable.
- ⚠ La temperatura de las superficies accesibles

ES

puede aumentar cuando el aparato esté en funcionamiento.
No toque nunca las superficies calientes del aparato.

- Sólo conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.

ES

- Este aparato no está destinado para ser puesto en marcha mediante un reloj exterior o un sistema de mando a distancia separado.
- Compruebe que la instalación eléctrica es compatible con la potencia y la tensión indicadas debajo del aparato.
- Si el cable de alimentación está dañado, tiene que sustituirlo por un cable o un conjunto especial disponible con el fabricante o en su servicio post-venta.
- Si se utiliza un prolongador eléctrico, el mismo debe ser de sección al menos equivalente y con toma de tierra incorporada.
- No intente mover el aparato cuando esté lleno con aceite caliente.
- Este aparato no es una freidora. La cuba de la fondue nunca debe ser usada para cocinar patatas, buñuelos.
- Asegúrese de que los alimentos que se van a cocinar este secos.
- Cuando utilice alimentos congelados, asegúrese

de que estén descongelados adecuadamente.

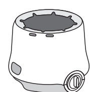
- Este electrodoméstico pueden utilizarlo niños a partir de 8 años de edad y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o desprovistas de experiencia o de conocimiento, siempre que dispongan de supervisión o hayan recibido instrucciones sobre el uso seguro del electrodoméstico y entiendan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico. Los niños no deben ocuparse de la limpieza y el mantenimiento de usuario del electrodoméstico, salvo que sean mayores de 8 años y estén supervisados por un adulto.
  Mantenga el electrodoméstico y su cable de alimentación fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Este aparato no debe sumergirse nunca en el agua. No introducir nunca el aparato, la caja de mandos o el cable en el agua.
- **Consejos importantes cuando utilice la FONDUE CON ACEITE :**
  - use siempre aceite nuevo.
  - no mezcle diferentes tipos de aceite.
  - nunca mezcle agua con el aceite u otra materia grasa.
  - no añada hierbas o condimentos al aceite.

- le recomendamos la utilización de aceite de girasol, de cacahuete o de tipo vegetal.
- no utilizar aceite que contenga ingredientes añadidos (pj. hierbas).
- después de lavar la cuba, enjuáguela y séquela bien.

ES

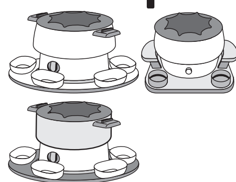
- Al llenar el caquelon, deberá respetar obligatoriamente los niveles mínimos y máximos indicados en su interior.
- Capacidad:

- Fondue Simply Invents :



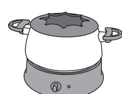
Aceite: de 1 litro como míni. a 1,25 litros como máximo (de acuerdo con las marcas de referencia).
Caldo: de 1,5 litros de agua como máxi. junto con los ingredientes (una hora de autonomía).

- Fondue Color - Fondue Ambiance
- Pic'party - Fondue Ovation :



Aceite: de 1 litro como míni. a 1,25 litros como máxi. (de acuerdo con las marcas de referencia).
Caldo: 1,5 litros de agua como máxi.

- Multi Fondues :



Aceite: de 1 litro como míni. a 1,25 litros como máxi. (de acuerdo con las marcas de referencia).
Caldo: 2 litros de agua como máxi., junto con los ingredientes (una hora de autonomía).

de

tes

ela

zar

y

ros

cas

nto

ía).

ros

cas

xi.

mo

a).

on

a).

Le agradecemos que haya comprado este aparato.
Nuestra sociedad se reserva el derecho de modificar en cualquier momento, en interés del consumidor, características o componentes de los productos.

Consejos / información

- Cualquier alimento sólido o líquido que entre en contacto con piezas marcadas con el logo no podrá ser consumido.
- Para su seguridad, este aparato es conforme a las normas y reglamentaciones aplicables (Directivas Baja Tensión, Compatibilidad Electromagnética, Materiales en contacto con alimentos, Medio Ambiente...).
- En la primera utilización, podrá producirse un ligero desprendimiento de olor y de humo durante los primeros minutos.
- Después de una fondue de queso, le recomendamos llenar de agua la cacerola y dejarlo remojar una noche antes de limpiarlo.
- Guardar el aparato fuera del alcance de los niños.
- **Tenga cuidado al limpiar la bandeja de madera:**
  - Cada bandeja de madera es un elemento natural único.
  - Una bandeja de madera es más o menos permeable dependiendo de su porosidad y puede agrietarse o partirse si se sumerge en agua durante su limpieza.
- **Tenga cuidado al limpiar la bandeja de cristal (fondue Ambiance) :**
  - La bandeja de cristal puede lavarse en el lavavajillas; atención: tenga cuidado al manipularla para evitar cualquier riesgo de golpes.
  - No coloque la bandeja caliente sobre una superficie frágil o bajo el agua corriente.

ES

Lo que se debe hacer

- Si se produce un accidente, deje correr agua fría inmediatamente sobre la quemadura y acuda a un médico si fuera necesario.
- Los humos causados por la cocción pueden ser peligrosos para los animales que tengan un sistema respiratorio particularmente sensible, como los pájaros. Aconsejamos a los propietarios de pájaros que los alejen del lugar donde se realiza la cocción.
- Leer atentamente y guardar al alcance de la mano las instrucciones de este folleto, comunes a las diferentes versiones según los accesorios suministrados con el aparato.
- Velar por la ubicación del cable con o sin alargador, tomar todas las precauciones necesarias para no molestar la circulación de los comensales alrededor de la mesa de modo que nadie tropiece.
- Utilice únicamente la cazuela de fondue incluida con el aparato, o bien una adquirida en un servicio técnico autorizado.
- Deje que los alimentos se cocinen según las indicaciones de la receta o el grado de cocción deseado.
- Para conservar las cualidades antiadherentes del revestimiento de la cacerola, utilice preferentemente una espátula de plástico o de madera para preparar la receta.
- Asegúrese de que la cacerola esté estable y bien colocada sobre la base del aparato.

- **Fondue Ambiance:**
  - La bandeja de cristal templado está diseñada para resistir choques térmicos e impactos mecánicos producidos por el uso normal. No obstante, deberá tener cuidado al manipularla (limpieza, instalación, etc.).
  - En caso de tener que cambiar la bandeja de cristal, sustitúyala únicamente por una suministrada por el fabricante o por un centro de servicio posventa oficial.

Lo que debe cuidar para evitar riesgos

ES

- No conecte nunca el aparato cuando no lo esté utilizando.
- No coloque nunca el aparato directamente sobre un soporte frágil (mesa de cristal, mantel, mueblo barnizado...) o sobre un soporte blando, tipo mantel de plástico.
- Para evitar el sobrecalentamiento del aparato, no lo coloque en una esquina o contra la pared.
- No utilice nunca el aparato en vacío.
- No toque las partes metálicas del aparato mientras esté calentando o en funcionamiento porque estarán muy calientes.
- No utilice los recipientes para cocinar alimentos ni sobre una fuente de calor.
- No colocarnunca la cacerola caliente encima de una superficie frágil o debajo del agua.
- No manipule el aparato hasta que se haya enfriado por completo.
- La resistencia no se limpia. Si está muy sucia, esperar a que esté totalmente fría y frotarla con un trapo seco.

Medio ambiente



¡¡ Participe en la conservación del medio ambiente !!

ⓘ Su electrodoméstico contiene materiales recuperables y/o reciclables.

➲ Entréguelo al final de su vida útil, en un Centro de Recogida Específico o en uno de nuestros Servicios Oficiales Post Venta donde será tratado de forma adecuada.

Recetas de fondue

El número de personas y los tiempos de cocción son simplemente indicativos y pueden variar en función del tamaño de los alimentos, las cantidades de los ingredientes y los gustos individuales.

Fondue de queso (para 6 personas)

• 900 g de queso (300 g de queso beaufort, 300 g de emmental y 300 g de queso comté) rallado o cortado en lonchas finas • entre 5 y 6 dl de vino blanco seco • 1 diente de ajo • 1 vaso de kirsch (opcional) • pimienta y nuez moscada rallada • pan blanco

Corte el pan en dados. Frote la cazuela de la fondue con el diente de ajo. Ponga el termostato en la posición 5 y vierta el vino blanco en la cazuela de la fondue; después, deje que se caliente entre 6 y 10 minutos. Añada progresivamente el queso, a la vez que remueve, hasta que obtenga una mezcla homogénea. En cuanto el queso se haya fundido, añada el vaso de kirsch, la pimienta y la nuez moscada rallada. Durante la degustación, lleve progresivamente el termostato hasta la posición 3. Cada comensal pinchará un trozo de pan con el tenedor y lo mojará en la fondue. Sirva con un vino blanco seco (Crépi, Apremont, etc.).

ES

Fondue china (para 6 personas)

• 450 g de lomo o solomillo de ternera cortado en tiras finas y largas • 450 g de lomo de cerdo en tiras finas y largas • 1 l de caldo de pollo • 1 apio • 1 diente de ajo • 1/2 cebolla • 5 especias • 20 g de champiñones negros secos (puestos en remojo el día anterior)

Ponga el termostato en la posición 5. Vierta 1 litro de caldo de pollo y 3 cucharadas de café de salsa de soja en la cazuela de la fondue. Añada 1 diente de ajo, 1/2 cebolla cortada en láminas, 1 apio cortado en tiras, la mitad de los champiñones cortados en láminas, 1 cucharada de café de las 5 especias y sal. Deje calentar durante 5 minutos y, después, lleve el termostato hasta la posición 4. A continuación, deje cocer el caldo a fuego lento durante 10 min aproximadamente antes de degustarlo. Cada comensal pinchará un trozo de carne con el tenedor y lo meterá en el caldo, dejándolo cocer entre 1 y 2 min aproximadamente. Sirva con un vino blanco seco o uno rosado, o bien de forma natural, acompañado de té. *Guarniciones:* arroz cantonés (arroz cocinado al estilo criollo al que se añade una tortilla de 3 huevos cortada en láminas, unas rodajas de salchicha china o unas lonchas de jamón, 1 cebolla cortada en trozos y rehogada en mantequilla), champiñones, brotes de bambú cortados en rodajas, ensalada de soja, pepinillos y cebollas blancas en vinagre. *Salsa:* soja.

Fondue de carne (para 6 personas)

• 1 l de aceite • 200 g de lomo de ternera (por persona) cortado en cubos de 2 cm de lado

Ponga el termostato en la posición 5. Vierta el aceite en la cazuela de la fondue y, después, deje que se caliente durante 15 minutos aproximadamente. Cada comensal pinchará un trozo de carne con el tenedor y lo meterá en el aceite, dejando que se cocine entre 1 y 2 minutos. *Salsas:* mayonesa, rosa, de estragón, Marius, picante, rouille, bearnesa rápida, de finas hierbas.

Fondue antillana (para 6 personas)

• 500 g de lomo de bacalao fresco (o de pescadilla) • 3 dientes de ajo • 1 cebolla • 1 chile (opcional) • 2 patatas grandes cocidas y peladas • 6 langostinos (o 18 gambas rojas) pelados. harina • 2 huevos enteros • 1 litro de aceite

Pase por la batidora los lomos de bacalao (o de pescadilla), los dientes de ajo, la cebolla, el chile y las patatas. Mezcle todo con 2 huevos enteros y forme bolitas del tamaño de una nuez; a continuación, rebócelas en harina. Corte los langostinos (o las gambas) en dos o tres trozos y rebócelos ligeramente en harina. Vierta 1 litro de aceite en la cazuela de la fondue y, después, ponga el termostato en la posición 5, dejando que se caliente entre 15 y 20 minutos. Durante la degustación, deje el termostato en la posición 5. Cada comensal pinchará una bolita con el tenedor y la dejará freír 5 minutos aproximadamente; para la cocción de los langostinos (o de las gambas) son suficientes entre 2 y 3 minutos. *Guarnición:* arroz criollo. *Salsas:* mayonesa picante, criolla, pili pili.

Fondue de chocolate (para 6 personas)

• 500 g de chocolate negro • 2 vasos de 20 cl de nata líquida • 2 cucharadas soperas de coñac (opcional) • fruta fresca cortada en trozos: pera, plátano, manzana, melocotón, albaricoque, piña, ciruela

Ponga el termostato en la posición 1 y funda la nata líquida en la cazuela de la fondue durante 2 minutos aproximadamente. Añada el chocolate en trozos pequeños y deje que se funda durante 10 minutos, removiendo hasta que la mezcla sea homogénea; después, añada 2 cucharadas soperas de coñac. Durante la degustación, deje el termostato en la posición 1. Cada comensal pinchará uno o dos trozos de fruta con el tenedor y los mojará en el chocolate. *Guarniciones:* bollos, pan de especias, bizcochos, almendras, avellanas.

CONSELHOS DE SEGURANÇA
CONSELHOS IMPORTANTES

PT

- Nunca utilize o aparelho sem vigilância.
- Este aparelho foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Não foi concebido para ser utilizado nos casos seguintes, que não estão cobertos pela garantia:
  - Em cantos de cozinha reservados ao pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais,
  - Em quintas,
  - Pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes de carácter residencial,
  - Em ambientes do tipo quartos de hóspedes.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho, pela pessoa responsável pela sua segurança.
  É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Retire todas as embalagens, autocolantes ou acessórios tanto no interior como no exterior do aparelho.
- Desenrole o cabo por completo.

- A temperatura das superfícies acessíveis pode subir quando o aparelho estiver a funcionar. Não toque nas partes quentes do aparelho.
- O aparelho apenas deve ser ligado a uma tomada com terra incorporada.
- Este aparelho não se destina a ser colocado em funcionamento por meio de um temporizador exterior ou de um sistema de controlo à distância separado.
- Certifique-se que a instalação eléctrica é compatível com a potência e a tensão indicadas por baixo do aparelho.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deverá ser substituído por um cabo ou um conjunto especial disponível junto do fabricante ou do Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Se utilizar uma extensão eléctrica, a secção da mesma deve ser pelo menos equivalente e com tomada de terra incorporada.
- Não desloque o aparelho com óleo quente.
- Este aparelho não é uma fritadeira. Está, assim, totalmente excluída a possibilidade de realizar fritos, rissois... no recipiente.
- Verifique se os alimentos a cozinhar estão bem escorridos.
- Se utilizar produtos congelados, verifique se os

mesmos estão completamente descongelados.

- O aparelho pode ser usado por crianças com mais de 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais e mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimentos, se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho com segurança e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção a realizar pelo utilizador não pode ser efectuada por crianças, a menos que estas tenham mais de 8 anos e sejam supervisionadas.
  Mantenha o aparelho e o respectivo cabo de alimentação fora do alcançe de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho não deve ser submergido em água. Nunca mergulhe o aparelho ou o respectivo cabo de alimentação na água.
- **Conselhos importantes na utilização do FONDUE A ÓLEO :**
  - utilize sempre óleo novo.
  - não misture óleos diferentes.
  - nunca coloque água no óleo ou qualquer outra substância gordurosa.
  - não acrescente ervas aromáticas nem condimentos ao óleo.

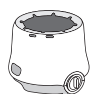
PT

- aconselhamos os óleos de girassol, amendoim, ou de tipo vegetal.
- não utilize óleos aromatizados (exemplo: grainhas de uvas ou ervas aromáticas).
- depois da lavagem, enxagúe e seque cuidadosamente o recipiente antes de voltar a utilizá-lo.

PT

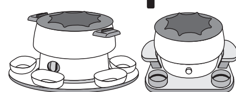
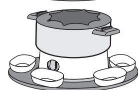
• Aquando do enchimento da panela de fondue, respeitar imperativamente os níveis mínimos e máximos indicados no interior da mesma.
• Conteúdo:

- Fondue Simply Invents :



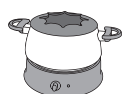
Óleo: de 1 litro, no míni., a 1,25 litros, no máxi. (segundo as marcas).
Caldo: de 1,5 litros de água, no máxi., com os ingredientes (autonomia de uma hora).

- Fondue Color - Fondue Ambiance
- Pic'party - Fondue Ovation :

Óleo: de 1 litro, no míni., a 1,25 litros, no máxi. (segundo as marcas).
Caldo: 1,5 litro de água, no máxi.

- Multi Fondues :



Óleo: de 1 litro, no míni., a 1,25 litros, no máxi. (segundo as marcas).
Caldo: 2 litros de água, no máxi., com os ingredientes (autonomia de uma hora).

Parabéns por ter adquirido este aparelho.
A nossa empresa reserva-se o direito de modificar a qualquer momento, no interesse dos consumidores, as características ou os componentes deste produto.

Conselhos / informações

- Qualquer alimento sólido ou líquido que entre em contacto com as peças marcadas com o símbolo ✗ não deverá ser consumido.
- Para sua segurança, este aparelho está em conformidade com as normas e regulamentações aplicáveis (Directivas de Baixa Tensão, Compatibilidade Electromagnética, Materiais em contacto com os alimentos, Ambiente...).
- Aquando da primeira utilização, pode ocorrer uma ligeira libertação de cheiro e de fumo durante os primeiros minutos.
- Depois de uma fondue saboiana, recomendamos-lhe que encha com água o recipiente e deixe amulecer toda noite antes de o lavar.
- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças.
- **Precauções para a limpeza do tabuleiro de madeira:**
  - Cada tabuleiro de madeira é um elemento natural único.
  - Mais ou menos permeável consoante a sua porosidade, um tabuleiro de madeira submergido em água durante a limpeza pode abrir fissuras ou partir-se.
- **Precauções para a limpeza da placa de vidro (fondue Ambiance) :**
  - A placa de vidro pode ser lavado na máquina de lavar loiça; atenção: deve ser manipulado com cuidado para evitar o risco de impactos.
  - Não coloque a placa quente sobre uma superfície frágil ou debaixo de água.

PT

A fazer

- Em caso de acidente, passe imediatamente a queimadura por água fria e consulte um médico caso seja necessário.
- Os fumos de cozedura podem ser perigosos para os animais com um sistema respiratório particularmente sensível, como os pássaros. Aconselhamos os proprietários de pássaros a afastá-los do local de cozedura.
- Leia com atenção o manual de instruções e guarde-o para futuras utilizações. Este manual é comum às diferentes versões, consoante os acessórios entregues com o seu aparelho.
- Certifique-se que coloca o cabo de alimentação, com ou sem extensão, de maneira a não impedir a circulação dos convidados à volta da mesa, por forma a que ninguém tropece.
- Utilize apenas a caçarola fornecida com o aparelho ou adquirida no Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- Deixe os ingredientes cozinhar de acordo com a receita ou o grau de cozedura desejado.
- Para conservar as qualidades antiaderentes do revestimento da caçarola, utilize preferencialmente uma espátula de plástico ou de madeira quando preparar a receita.
- Certifique-se que o recipiente se encontra perfeitamente estável e correctamente colocado sobre a base do aparelho.

- **Fondue Ambiance :**
  - A placa de vidro temperado foi concebida para resistir a choques térmicos e mecânicos numa utilização normal. No entanto, tome as precauções necessárias durante a sua manipulação (limpeza, instalação, etc.).
  - Se for necessário substituir a placa de vidro, esta deve ser substituída apenas por uma peça fornecida pelo fabricante ou por um centro de serviço pós-venda autorizado.

A não fazer

- Nunca ligue o aparelho se não estiver a ser utilizado.
- Nunca coloque o aparelho directamente sobre um suporte delicado (mesa de vidro, toalha, móvel envernizado…) ou sobre um suporte mole, do tipo toalha plástica.
- Para evitar o sobreaquecimento do aparelho, não o instale num canto ou contra uma parede.
- Nunca utilize o aparelho vazio.
- Não toque nas partes metálicas do aparelho em aquecimento ou em funcionamento pois estas estão muito quentes.
- Não utilize as tacinhas para cozinhar alimentos, nem os coloque sobre uma fonte de calor.
- Não coloque o recipiente quente sobre uma superfície frágil ou debaixo de água.
- Não deslocar o aparelho antes de o mesmo arrefecer completamente.
- A resistência não se limpa. No caso de estar realmente suja, aguarde até estar totalmente fria e esfregue-a com um pano seco.

PT

Ambiente



Protecção do ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu produto contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.

➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

Receitas fondues

O número de pessoas e os tempos de cozedura são fornecidos a título indicativo e podem variar segundo a espessura dos alimentos, as quantidades de ingredientes e os gostos de cada um.

Fondue de queijo (para 6 pessoas)

• 900 g de queijo (300 g de Beaufort, 300 g de Emmental e 300 g de Comté) ralado ou cortado em lamelas finas • 5 a 6 dl de vinho branco seco • 1 dente de alho • 1 copo de kirsch (facultativo) • pimenta e noz moscada ralada • pão branco

Corte o pão em cubos. Esfregue a caçarola com o dente de alho. Coloque o termóstato na posição 5, deite o vinho branco na caçarola e deixe aquecer de 6 a 10 min. Adicione progressivamente o queijo, mexendo sempre, até obter uma mistura homogénea. Quando todo o queijo estiver derretido, adicione o copo de kirsch, a pimenta e a noz moscada ralada.
Durante a refeição, coloque progressivamente o termóstato na posição 3. Cada um espeta o pão no garfo e mergulha-o no fondue. Servir com vinho branco seco.

Fondue chinês (para 6 pessoas)

PT

• 450 g de lombo de vaca ou de novilho cortado em lâminas finas compridas • 450 g de lombo de porco em lâminas finas compridas • 1 l de caldo de galinha • 1 aipo • 1 dente de alho • 1/2 cebola • 5 especiarias • 20 g de cogumelos pretos secos (demolhar de véspera)

Coloque o termóstato na posição 5. Deite 1 litro de caldo de galinha na caçarola e 3 c. de café de molho de soja. Adicione 1 dente de alho, 1/2 cebola cortada em lamelas, 1 aipo cortado em lâminas, metade dos cogumelos cortados em lamelas, 1 c. de café de 5 especiarias e sal. Deixe aquecer durante 5 min. e, depois, coloque o termóstato na posição 4. Deixe cozer o caldo durante cerca de 10 min antes de servir. Cada um espeta a carne no garfo, mergulha-o na caçarola e deixa cozinhar durante 1 a 2 mn. Sirva com vinho branco ou rosé ou, claro, com chá.
Acompanhamentos: arroz cantonês (arroz cozido à crioula ao qual se adiciona uma omeleta de 3 ovos cortada em lamelas, algumas rodelas de salsichas chinesas ou de fiambre, 1 cebola cortada em pedaços e refogada em manteiga), cogumelos, rebentos de bambu cortados em rodelas finas, salada de soja, "cornichons" e cebolas brancas em vinagre.
Molho: soja.

Fondue de carne (para 6 pessoas)

• 1 l de óleo • 200 g de lombo de vaca (por pessoa) cortado em cubos com 2 cm de lado

Coloque o termóstato na posição 5. Deite o óleo na caçarola e deixe aquecer durante cerca de 15 min.
Cada um espeta a carne no garfo e mergulha-a no óleo durante 1 a 2 min.
Molhos: maionese, molho barbecue, estragão, picante.

Fondue das Caraibas (para 6 pessoas)

• 500 g de filete de bacalhau fresco (ou de pescada) • 3 dentes de alho • 1 cebola • 1 malagueta (facultativo) • 2 batatas grandes cozidas e descascadas • 6 gambas (ou 18 camarões cor-de-rosa) descascados • farinha • 2 ovos inteiros • 1 litro de óleo

Pique os filetes de bacalhau (ou de pescada), os dentes de alho, a cebola, a malagueta e as batatas. Misture tudo com 2 ovos inteiros, forme almôndegas do tamanho de uma noz e, depois, passe-as na farinha. Corte as gambas (ou os camarões) em dois ou três pedaços e envolva-os ligeiramente com farinha. Deite 1 litro de óleo na caçarola, coloque o termóstato na posição 5 e deixe aquecer 15 a 20 min. Durante a refeição, deixe o termóstato na posição 5. Cada um espeta uma almôndega no garfo e deixa fritar durante cerca de 5 min; 2 a 3 min são suficientes para cozinhar as gambas (ou os camarões).
Acompanhamento: arroz crioulo.
Molhos: maionese com massa de pimentão, crioulo, piripíri.

Fondue de chocolate (para 6 pessoas)

• 500 g de chocolate preto • 2 pacotes de 20 cl de natas frescas • 2 colheres de sopa de conhaque (facultativo) • fruta fresca cortada em cubos: pêras, bananas, maçãs, pêssegos, alperces, ananás, ameixas

Coloque o termóstato na posição 1 e deixe derreter as natas frescas na caçarola durante cerca de 2 min. Adicione o chocolate em pequenos pedaços e deixe derreter durante 10 min, mexendo até que a mistura fique homogénea e, depois, adicione 2 c. de sopa de conhaque.
Durante a refeição, deixe o termóstato na posição 1. Cada um espeta um ou dois pedaços de fruta no garfo e mergulha-os no chocolate.
Acompanhamentos: brioche, pão com especiarias, bolo, amêndoas, nozes.

CONSIGLI DI SICUREZZA
PRECAUZIONI IMPORTANTI

- Non utilizzare mai l'apparecchio senza sorvegliarlo.
- Questo apparecchio è stato concepito per uso unicamente domestico. Non è stato ideato per essere utilizzato nei seguenti casi, che restano esclusi dalla garanzia:
  - in angoli cottura riservati al personale nei negozi, negli uffici e in altri ambienti professionali,
  - nelle fabbriche,
  - dai clienti di alberghi, motel e altre strutture ricettive residenziali,
  - in ambienti tipo camere per vacanze.
- Questo apparecchio non dovrebbe essere utilizzato da persone (compresi i bambini) le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte, o da persone prive di esperienza o di conoscenza, tranne se hanno potuto beneficiare, tramite una persona responsabile della loro sicurezza, di una supervisione o di istruzioni preliminari relative all'utilizzo dell'apparecchio.
  È opportuno sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Togliere tutti gli imballi, adesivi o vari accessori sia all'interno che all'esterno dell'apparecchio.
- Svolgere completamente il cavo.

IT

IT

- ⚠ La temperatura delle superfici accessibili può essere elevata quando l'apparecchio è in funzione. Non toccare mai le superfici calde dell'elettro-domestico.
- Collegare l'apparecchio solamente ad una presa con messa a terra incorporata.
- Questo apparecchio non è destinato a essere messo in funzione per mezzo di un timer esterno o di un sistema di comando a distanza separato.
- Verificare che l'impianto elettrico sia compatibile con la potenza e la tensione indicate sotto l'apparecchio.
- Se il cavo d'alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con un cavo o un kit speciale disponibile presso il fabbricante o il suo servizio post-vendita.
- Se viene utilizzata una prolunga, quest'ultima deve presentare almeno una sezione equivalente ed essere dotata di messa a terra integrata.
- Non spostare il apparecchio con olio caldo all'interno.
- Questo apparecchio non è una friggitrice. E' quindi totalmente sconsigliabile realizzare fritture, frittelle… nella casseruola.
- Verificare che gli alimenti da cuocere siano ben sgocciolati.
- Se si utilizzano prodotti surgelati, verificare che

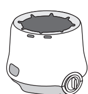
siano perfettamente scongelati.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone le cui capacità fisiche, sensoriali o mentali sono ridotte o da persone prive di esperienza o di conoscenza, purché possano beneficiare di sorveglianza o di istruzioni preliminari relative all'uso dell'apparecchio e comprendano i pericoli implicati. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere svolte unicamente da bambini dagli 8 anni in su. Tenere l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione fuori della portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Questo apparecchio non deve essere immerso in acqua. Non immergere mai l'apparecchio e il cavo nell'acqua.
- **Consigli importanti per l'utilizzo di FONDUE ALL'OLIO :**
  - tilizzare sempre olio nuovo.
  - non mischiare oli diversi.
  - non mettere mai nell'olio acqua o grassi.
  - non aggiungere nell'olio erbe o altri condimenti.
  - vi raccomandiamo gli oli di girasole e d'arachide.
  - non utilizzare oli aromatizzati con diversi ingredienti (esempio: erbe di Provenza, peperoncino…).

- se la casseruola è stata lavata, sciacquarla ed asciugarla bene prima di usarla.

- Durante il riempimento della casseruola, rispettare tassativamente i livelli minimi e massimi indicati all'interno della casseruola.
- Capacità:

- Fondue Simply Invents :

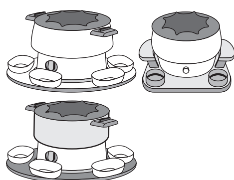


Olio: da un mini. di 1 l ad un maxi. di 1,25 l (rispettando i livelli).

IT

Acqua: 2 l maxi. più gli ingredienti (autonomia di un'ora).

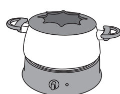
- Fondue Color - Fondue Ambiance - Pic'party - Fondue Ovation :



Olio: da un mini.di 1 l ad un maxi. di 1,25 l (rispettando i livelli).

Acqua: 1,5 l maxi.

- Multi Fondues :



Olio: da un mini. di 1 l ad un maxi. di 1,25 l (rispettando i livelli).

Acqua: 2 l maxi più gli ingredienti (autonomia di un'ora).

Grazie per aver acquistato questo apparecchio.
La nostra società si riserva il diritto di modificare in qualsiasi momento, nell'interesse del consumatore, caratteristiche o componenti di questo prodotto.

Consigli / informazioni

- Gli alimenti solidi o liquidi venuti a contatto con le parti contrassegnate dal logo ⌧ non possono essere consumati.
- Per la vostra sicurezza, questo prodotto è conforme alle norme in vigore (Direttiva Basso Voltaggio, Compatibilità elettromagnetica, Materiali compatibili con il cibo, Ambiente,...).
- Al primo utilizzo, si può produrre un leggero odore o fumo per i primi minuti.
- Dopo la preparazione della fonduta savoiarda si consiglia di riempire la casseruola d'acqua e di lasciarla in ammollo almeno una notte prima di procedere alla pulizia.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.
- **Precauzione per la pulizia del supporto o della base di legno:**
  - Ogni pezzo di legno è un elemento naturale unico, più o meno permeabile secondo la sua porosità.
  - Un elemento di legno immerso nell'acqua durante la pulizia può quindi spaccarsi o scoppiare.
- **Precauzioni per la pulizia della piastra in vetro: (fondue Ambiance) :**
  - La piastra in vetro può essere lavata in lavastoviglie ; attenzione: maneggiarla con cura per evitare qualsiasi rischio di urto.
  - Non mettere la piastra calda sotto il rubinetto o su una superficie fragile.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

IT

Cosa fare

- Nel caso di incidente, sciacquare immediatamente la scottatura con acqua fredda e chiamare un medico se necessario.
- I fumi di cottura possono essere pericolosi per gli animali con un sistema di respirazione particolarmente sensibile, come gli uccelli. Consigliamo di allontanare gli uccelli dal luogo di cottura.
- Lire attentivement et garder à portée de main les instructions de cette notice, commune aux différentes versions suivant les accessoires livrés avec votre appareil.
- Al momento del posizionamento del cavo con o senza prolunga, prendere tutte le precauzioni necessarie per non ostacolare la circolazione degli invitati attorno al tavolo in modo che nessuno possa inciamparvi.
- Utilizzare solo la casseruola fornita con l'apparecchio o acquistata presso un centro assistenza autorizzato.
- Lasciar cuocere secondo le indicazioni della ricetta o il grado di cottura desiderato.
- Per conservare le qualità antiaderenti del rivestimento della casseruola, utilizzare di preferenza una spatola di legno durante la preparazione della ricetta.
- Fare attenzione che la casseruola sia stabile e posizionarla bene sulla base dell'apparecchio.

- **Fondue Ambiance :**
  - La piastra in vetro temprato resiste agli sbalzi termici e meccanici nell'ambito di un normale utilizzo. Si raccomanda tuttavia di prestare la dovuta attenzione nel maneggiarla (durante la pulizia, il montaggio, ecc.).
  - Nel caso fosse necessario sostituire la piastra, utilizzare un pezzo di ricambio originale fornito dal produttore o da a un centro assistenza autorizzato.

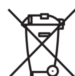
Cosa non fare

- Non collegare mai l'apparecchio quando non viene utilizzato.
- Non mettere mai direttamente l'apparecchio su un supporto fragile (tavolo di vetro, mobile verniciato…) o su un supporto morbido, come per esempio una tovaglia di gomma.
- Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non metterlo in un angolo o contro il muro.
- Non usare mai l'apparecchio a vuoto.
- Non toccare le parti in metallo dell' apparecchio mentre si stanno riscaldando e se sono in funzione poiché sono molto calde.

IT

- Non utilizzare i pentolini per cuocere degli alimenti, o su una fonte di calore.
- Non mettere la casseruola calda sotto il rubinetto o su una superficie fragile.
- Non toccare l'apparecchio fino a completo raffreddamento.
- La resistenza non può essere lavata. Se è davvero sporca, aspettare il suo completo raffreddamento e strofinarla con uno straccio asciutto.

Ambiente



Partecipiamo alla protezione dell'ambiente !
ⓘ Il vostro apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere riciclati.
➲ Lasciatelo in un punto di raccolta o presso un Centro Assistenza Autorizzato.

Ricette Fonduta

Il numero delle persone ed i tempi di cottura sono a titolo indicativo e possono variare secondo lo spessore degli alimenti, le quantità degli ingredienti ed il gusto di ciascuno.

Fonduta valdostana (per 6 persone)

• 900 g di formaggio (300 g di Fontina, 300g di emmenthal e 300g di Toma) grattugiati o tagliati in fetti sottili • 5-6 dl di vino bianco secco • 1 spicchio d'aglio • 1 bicchiere di kirsch (opzionale) • pepe e noce moscata grattugiata • pane bianco

Passate la casseruola con lo spicchio d'aglio. Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate il vino nella casseruola. Lasciate scaldare da 6 a 10 min. Aggiungete progressivamente il formaggio mescolando fino ad ottenere una salsa omogenea. Appena il formaggio è tutto fuso, aggiungete il bicchiere di kirsch e le spezie. Durante il pranzo passate il termostato in posizione 3. Immergete il pane a pezzi nella fonduta mescolando. Servite con del vino bianco secco.

Fonduta cinese (per 6 persone)

• 450 g di filetto di manzo e 450 g di di filetto maiale tagliati a lamelle sottili • 1 l di brodo di carne • 6 uova • 1 spicchio d'aglio • 1/2 cipolla • spezie • 20 g di funghi secchi (da far temprare dalla mattina) • 1 piccola scatola di cuori di palma • 1 scatola di germe di soia • salsa soia

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate 1 l di brodo nella casseruola e 3 cucchiaini di salsa di soia. Aggiungete lo spicchio d'aglio, 1/2 cipolla affettata finemente, la metà dei funghi tagliati a pezzetti e le spezie. Lasciate scaldare per 5 minuti poi spostate il termostato sulla posizione 4. Lasciate cuocere per circa 10 minuti il brodo prima di servirlo. Ogni commensale prenderà un pezzetto di carne e lo immergerà nel brodo. Lasciate cuocere per circa 1–2 minuti.

IT

Accompagnamenti : riso pilaf e come contorni (funghi, cuori di palma tagliati a rondelle, insalata di soia o cipolline bianche in agrodolce).
Salse : soja.

Fonduta bourguignonne (per 6 persone)

• 1 l d'olio • 200 g di filetto di manzo per persona tagliato a cubetti di 2 cm

Mettete il termostato sulla posizione 5. Versate l'olio nella casseruola. Lasciate scaldare per circa 15 minuti.
Inserite un cubetto di carne nella forchetta e immergetela nell'olio bollente per circa 1–2 minuti, prima di gustarlo.
Salse : maionese, salsa rosa, dragoncello, salsa bemese, salsa piccante, salsa alle erbe.

Fonduta delle Antille (per 6 persone)

• 500 g di filetto di merluzzo fresco o di nasello • 3 spicchi d'aglio • 1 cipolla • 1 peperoncino • 2 grosse patate già cotte • 6 gamberi o 18 gamberetti sgusciati • 1 limone • sale • farina • 2 uova • 1 litro d'ollo

Tritate i filetti di merluzzo, gli spicchi d'aglio, la cipolla, il peperoncino e le patate. Mescolate il tuffo con 2 uova e formate delle polpettine della grandezza di una noce che poi passerete nella farina. Tagliate i gamberi in 2 o 3 pezzi e infarinateli leggermente. Versate l'olio nella casseruola. Mettete il termostato sulla posizione 5. Lasciate scaldare per 15–20 minuti. Durante la degustazione lasciate il termostato sulla posizione 5. Per degustare, fate friggere per circa 5 minuti le polpette e 2–3 minuti i gamberi.
Accompagnamenti : riso alla creola.
Salse : maionese, salsa creola, pili-pili.

Fonduta al cioccolato (per 6 persone)

• 500 g di cioccolato fondente • 2 vasetti di 20 cl di panna fresca • 2 cucchiai di Cognac (facoltativo) • frutta fresca tagliata a pezzi : pere, banane, mete, pesche, albicocche, ananas e prugne ecc…

Mettete il termostato sulla posizione 1. Fate sciogliere la panna nella casseruola per circa 2 minuti. Aggiungete il cioccolato a pezzi, e lasciatelo fondere per circa 10 minuti mescolando fino ad ottenere una crema omogenea. Poi aggiungete il Cognac.
Lasciate il termostato in posizione 1 durante la degustazione. Immergete 1 o 2 pezzi di frutta nel cioccolato.
Accompagnamenti : brioches, torte, nocciole, mandorle.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

- Μην μετακινείτε τη συσκευή ενώ μαγειρεύετε.
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Δεν έχει σχεδιαστεί για χρήση στις ακόλουθες, περιπτώσεις, οι οποίες δεν καλύπτονται από την εγγύηση:
  - Σε χώρους κουζίνας που χρησιμοποιούνται από το προσωπικό σε καταστήματα, γραφεία και άλλα επαγγελματικά,
  - Σε αγροκτήματα,
  - Για χρήση από πελάτες ξενοδοχείων, πανδοχείων και άλλα οικιστκά περιβάλλοντα,
  - Σε περιβάλλοντα τύπου ενοικιαζόμενων διαμερισμάτων.
- Η συσκευή αυτή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς πείρα ή γνώση της συσκευής, εκτός αν έχουν λάβει σχετικές οδηγίες για τη χρήση της συσκευής ή επιτηρούνται από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.

Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται και να μην τους

EL

επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.

- Βγάλτε όλα τα υλικά της συσκευασίας,τα αυτοκόλλητα και τα αξεσουάρ, από το εσωτερικό και εξωτερικό μέρος της συσκευής.
- Ξετυλίξτε τελείως το ηλεκτρικό καλώδιο.
- ⚠ Η θερμοκρασία των προσβάσιμων επιφανειών μπορεί είναι αυξημένη κατά την ώρα λειτουργίας της συσκευής.
  Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες της συσκευής.
- Να συνδέετε την συσκευή σας πάντα σε πρίζα με γείωση.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται να τίθεται σε λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή χωριστό τηλεχειρηστήριο.
- Βεβαιωθείτε ότι η ισχύς της ηλεκτρικής σας εγκατάστασης αντιστοιχεί με την ισχύ που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα καλώδιο ή μια συσκευή που διατίθεται ειδικά από την κατασκευάστρια εταιρεία ή το τμήμα εξυπηρέτησης μετά την πώληση της εταιρείας.

- Εάν χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης, πρέπει να έχει το λιγότερο ίδια διατομή και γειωμένη πρίζα.
- Μη μετακινείτε ποτέ τη συσκευή με ζεστό λάδι.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι φριτέζα. Επομένως, απαγορεύεται ρητά να ψήνετε πατάτες τηγανητές, τηγανίτες κλπ μέσα στον κάδο.
- Φροντίζετε να στραγγίζετε καλά τις τροφές πριν τις βάλετε μέσα.

EL

- Αν χρησιμοποιήσετε κατεψυγμένα προϊόντα, βεβαιωθείτε ότι αυτά είναι τελείως ξεπαγωμένα.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 χρονών και πάνω, και από άτομα με μειωμένες φυσικές ή πνευματικές δυνατότητες ή χωρίς εμπερία και γνώση, μόνο εφόσον υπάρχει η απαραίτητη παρακολούθηση ή έχουν δοθεί οδηγίες οχετικά μ ε την σωστή χρήση της συσκευής και υπάρχει κατανόηση για τους κινδύνους που υπάρχουν. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με την συσκευή. Ο καθαρισμός και η διατήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνεται από παιδιά εκτός κι αν είναι

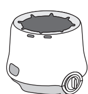
μεγαλύτερα από 8 και υπό επιτήρηση. Κρατήστε την συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά κάτω των 8 χρονών.

- Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή. Ποτέ μη βυθίζετε στο νερό τη συσκευή, τη μονάδα ελέγχου ή το καλώδιο.
- **Σημαντικές οδηγίες για τη χρήση σαν ΣΥΣΚΕΥΗ ΓΙΑ ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΦΟΝΤΥ ΜΕ ΛΑΔΙ:**
  - Χρησιμοποιείτε πάντα καινούργιο λάδι.
  - Μη βάζετε ποτέ νερό στο λάδι ή τη βεγεταλίνη.
  - Μην προσθέτετε αρωματικά χόρτα ή καρυκεύματα στο λάδι.
  - Σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε ηλιέλαιο, αραβοσιτέλαιο, σπορέλαιο ή ελαιόλαδο.
  - Μη χρησιμοποιείτε αρωματικά έλαια με συστατικά (π.χ. σπόρους σταφυλιού ή αρωματικά χόρτα).
  - Όταν πλύνετε τον κάδο, ξεπλύνετέ τον και στεγνώστε τον καλά πριν τον ξαναχρησιμοποιήσετε.
- Κατά την πλήρωση του σκεύους για φοντί, να λαμβάνετε οπωσδήποτε υπόψη σας την ελάχιστη και τη μέγιστη στάθμη που υποδεικνύονται στο εσωτερικό του σκεύους.

EL

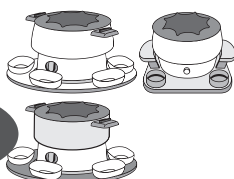
• Χωρητικότητα:

- Fondue Simply Invents:



Λάδι: από 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξεις στάθμης).
Σούπα: 1,5 λίτρα νερο κατά μέγιστο μαζί με τα συστατικά (αυτονομία μίας ώρας).

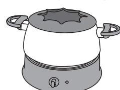
- Fondue Color - Fondue Ambiance - Pic'party - Fondue Ovation:



EL

Λάδι: από 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξεις στάθμης).
Σούπα: 1,5 λίτρα νερο κατά μέγιστο.

- Multi Fondues :



Λάδι: από 1 λίτρο κατ' ελάχιστο έως 1,25 λίτρα κατά μέγιστο (δείτε τις ενδείξ στάθμης).
Σούπα: 2 λίτρα νερο κατά μέγιστο μαζί με τα συστατικά (αυτονομία μίας ώρας).

Ευχαριστούμε που αγοράσατε αυτήν την συσκευή. Η εταιρεία μας έχει μια τρέχουσα πολιτική έρευνας και διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει αυτά τα προϊόντα χωρίς καμία ειδοποίηση.

Συμβουλή / Πληροφορίες

- Κάθε στέρεα ή υγρή τροφή η οποία έρχεται σε επαφή με τα εξαρτήματαπου φέρουν το λογότυπο ✗ δεν πρέπει να καταναλώνονται.
- Για την ασφάλειά σας, η συσκευή αυτή συμφωνεί με τα ισχύοντα πρότυπα και τους ισχύοντες κανονισμούς (Οδηγίες για τη χαμηλή τάση, την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα, τα υλικά σε επαφή με τροφές, το περιβάλλον κ.λ.π.).
- 'Οταν χρησιμοποιήσετε την συσκευή σας για πρώτη φορά, μπορεί να υπάρξει μια μικρή μυρωδιά και λίγος καπνός κατά τα πρώτα λεπτά.
- Σας συστήνουμε μετά από την παρασκευή του φοντύ τυριού, πριν πλύνετε το δοχείο να το γεμίσετε με νερό και να το αφήσετε για μια νύχτα να μουλιάσει.
- Φυλάξτε τη συσκευή μακριά από τα παιδιά.
- **Προφύλαξη για τον καθαρισμό του ξύλινου δίσκου:**

- Κάθε ξύλινος δίσκος αποτελεί μοναδικό φυσικό αντικείμενο. Λιγότερο ή περισσότερο διαπερατός ανάλογα με το ποσοστό πόρωσής του, ένας ξύλινος δίσκος βυθίζεται σε νερό κατά τον καθαρισμό ενδέχεται να σκάσει ή να σπάσει.

• **Προφύλαξη για τον καθαρισμό του γυάλινος δίσκος (fondue Ambiance):**
  - Ο γυάλινος δίσκος μπορεί να πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων. Προσοχή να τον χειρίζεστε με προσοχή για να αποφευχθεί τυχόν κρούση.
  - Μην τοποθετείτε τον δίσκο πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια ή κάτω αιό νερό ενώ είναι ζεστός.

Τι πρεπει να κανετε

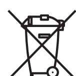
• Σε περίπτωση ατυχήματος, ρίξτε αμέσως κρύο νερό στο έγκαυμα και εάν είναι απαραίτητο καλέστε γιατρό.
• Η δημιουργία καπνού μπορεί να είναι επικίνδυνη για ζώα με πολύ ευαίσθητο αναπνευστικό σύστημα, όπως τα πτηνά. Σας προτείνουμε να μην κρατάτε πτηνά στην κουζίνα.
• Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσεως και κρατείστε τις. Οι οδηγίες είναι κοινές για διάφορους τύπους ανάλογα με ποια εξαρτήματα είναι εξοπλισμένη η συσκευή.
• Φροντίστε κατά την τοποθέτηση του καλωδίου με ή χωρίς μπαλαντέζα να λαμβάνετε όλες τις απαραίτητες προφυλάξεις προκειμένου να μην παρεμποδίζεται η κυκλοφορία των καλεσμένων γύρω από το τραπέζι.
• Να χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο το σκεύος για φοντί που συνοδεύει τη συσκευή ή που έχετε αγοράσει από ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις.
• Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από τις οδηγίες της συνταγής ή τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος.
• Για διατήρηση των αντικολλητικών ιδιοτήτων της επίστρωσης του σκεύους για φοντί, να χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση μια πλαστική ή ξύλινη σπάτουλα κατά το ψήσιμο του φαγητού.
• Φροντίστε ώστε η κατσαρόλα να είναι σταθερά και σωστά τοποθετημένη πάνω στη βάση της συσκευής.
• **Fondue Ambiance :**
  - Ο δίσκος από ενισχυμένο γυαλί έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να είναι ανθεκτικός σε θερμικές και μηχανικές κρούσεις στο πλαίσιο κανονικής χρήσης. Ωστόσο, φροντίστε να λαμβάνετε τις απαραίτητες προφυλάξεις κατά τον χειρισμό (καθαρισμός, τοποθέτηση …).
  - Εάν ο γυάλινος δίσκος πρέπει να αντικατασταθεί, φροντίστε να χρησιμοποιήσετε αποκλειστικά και μόνο ανταλλακτικό που έχει εγκριθεί από την κατασκευάστρια εταιρεία ή προσκομίστε τον σε ένα κέντρο εξυπηρέτησης μετά την πώληση για την αντικατάσταση.

EL

Τι πρεπει να αποφευγετε

• Ποτέ μην χρησιμοποιείτε την συσκευή εάν είναι άδεια.
• Ποτέ μην τοποθετείτε την συσκευή απευθείας σε ευαίσθητες επιφάνειες (γυάλινο τραπέζι, ρούχα, έπιπλα με βερνίκι). Αποφύγετε να την χρησιμοποιείτε πάνω σε μαλακή επιφάνεια σαν τον μουσαμά.
• Για να αποφύγετε την υπερθέρμανση της συσκευής, σας συνιστούμε να μην την τοποθετείτε σε γωνίες και να μην ακουμπάει στον τοίχο.
• Ποτέ μην λειτουργείτε την συσκευή άδεια.
• Μην αγγίζετε τα μεταλλικά μέρη της συσκευής όταν αυτή θερμαίνεται ή είναι σε λειτουργία, καθώς είναι πολύ ζεστά.
• Μη χρησιμοποιείτε τα ραμεκέν για το ψήσιμο των τροφών και μην τα τοποθετείτε επάνω σε πηγές θερμότητας.
• Μην τοποθετείτε το σκεύος για φοντί πάνω σε εύθραυστη επιφάνεια. Μη βρέχετε το σκεύος για φοντί με νερό ενώ είναι ακόμα ζεστό.
• Μην ακουμπάτε τη συσκευή προτού κρυώσει εντελώς.
• Η αντίσταση δεν καθαρίζεται. Εάν είναι πολύ βρώμικη, περιμένετε έως ότου κρυώσει εντελώς και τρίψτε τη με ένα στεγνό πανάκι.

Περιβάλλοντος



Ας συμβάλλουμε κι εμείς στην προστασία του περιβάλλοντος!
ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➲ Παραδώστε την παλιά σας συσκευή σε ένα κέντρο διαλογής, το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

Συνταγές για φοντί

Ο αριθμός ατόμων και ο χρόνος ψησίματος παρατίθενται ενδεικτικά και μπορεί να ποικίλλουν ανάλογα με το πάχος των τροφών, τις ποσότητες των συστατικών και τις γευστικές προτιμήσεις του κάθε ατόμου.

Φοντί τυριού (για 6 άτομα)

• 900 γρ. τυρί (300 γρ. τυρί Beaufort, 300 γρ. έμενταλ και 300 γρ. τυρί comté) τριμμένο ή κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες • 5 έως 6 dl λευκό ξηρό κρασί • 1 σκελίδα σκόρδο • 1 ποτήρι μπράντι από κεράσια (προαιρετικά) • πιπέρι και τριμμένο μοσχοκάρυδο • λευκό ψωμί

Κόψτε το ψωμί σε μικρούς κύβους. Τρίψτε το σκεύος για φοντί με το σκόρδο. Γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 5 και προσθέστε το λευκό κρασί στο σκεύος για φοντί. Αφήστε το να ζεσταθεί για 6 έως 10 λεπτά. Προσθέστε διαδοχικά το τυρί, ανακατεύοντας συνεχώς, έως ότου να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Μόλις λιώσει το τυρί, προσθέστε το μπράντι από κεράσια, το πιπέρι και το τριμμένο μοσχοκάρυδο. Κατά τη διάρκεια του φαγητού, φροντίστε να γυρίζετε διαδοχικά τον θερμοστάτη στη θέση 3. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει έναν κύβο ψωμιού με το πιρούνι του και το βουτάει μέσα στο φοντί. Συνοδέψτε το φοντί με λευκό ξηρό κρασί (Crépi, Apremont…).

Κινεζικό φοντί (για 6 άτομα)

• 450 γρ. φιλέτο ή καρέ μοσχαριού, κομμένο σε λεπτές μακριές λωρίδες • 450 γρ. ψαρονέφρι, κομμένο σε λεπτές μακριές λωρίδες • 1 λ. ζωμός κοτόπουλου • 1 σέλινο • 1 σκελίδα σκόρδο • ½ κρεμμύδι • 5 μπαχαρικά • 20 γρ. μαύρα αποξηραμένα μανιτάρια (μουλιασμένα από το προηγούμενο βράδυ)

EL

Γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 5. Προσθέστε 1 λίτρο του ζωμού κοτόπουλου και 3 κουταλάκια του γλυκού σάλτσα σόγιας μέσα στο σκεύος για φοντί. Προσθέστε 1 σκελίδα σκόρδο, ½ κρεμμύδι λεπτοκομμένο, 1 σέλινο κομμένο σε λωρίδες, τα μισά μανιτάρια αφού πρώτα τα ψιλοκόψετε, 1 κουταλάκι του γλυκού από τα 5 μπαχαρικά και αλάτι. Αφήστε το μείγμα να ψηθεί για 5 λεπτά και κατόπιν γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 4. Στη συνέχεια, αφήστε τον ζωμό να σιγοβράσει για 10 λεπτά περίπου προτού σερβίρετε το φοντί. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει το κρέας με το πιρούνι, το βουτάει μέσα στον ζωμό και το αφήνει να ψηθεί για περίπου 1 έως 2 λεπτά. Συνοδέψτε το φοντί με λευκό ξηρό κρασί ή με ροζέ κρασί ή, για πιο φυσική διατροφή, με τσάι. ***Συνοδευτικά:*** τηγανητό ρύζι (βρασμένο ρύζι με λαχανικά όπου προσθέτουμε μια ομελέτα από 3 αβγά κομμένη σε μικρά κομμάτια, λίγες ροδέλες κινεζικό λουκάνικο ή ζαμπόν, 1 κρεμμύδι κομμένο σε κομμάτια και τσιγαρισμένο σε βούτυρο), μανιτάρια, βλαστάρια μπαμπού κομμένα σε λεπτές ροδέλες, βλαστάρια σόγιας, αγγουράκια τουρσί και λευκά κρεμμύδια σε ξύδι. ***Σάλτσα:*** σόγια.

Φοντί μπουργκινιόν (για 6 άτομα)

• 1 λ. λάδι • 200 γρ. μοσχαρίσιο φιλέτο (ανά άτομο) κομμένο σε κύβους 2 εκ.

Γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 5. Προσθέστε το λάδι στο σκεύος για φοντί και αφήστε το να ζεσταθεί για 15 λεπτά περίπου.
Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει το κρέας με το πιρούνι και το βουτάει μέσα στο λάδι για 1 έως 2 λεπτά. ***Σάλτσες:*** μαγιονέζα, ροζέ, εστραγκόν, Marius, πικάντικη, rouille (καυτερή σάλτσα με σκόρδο), μπεαρνέζ, αρωματικών βοτάνων.

Φοντί Αντίλλων (για 6 άτομα)

• 500 γρ. φιλέτο φρέσκιας μουρούνας (ή μπακαλιάρου) • 3 σκελίδες σκόρδο • 1 κρεμμύδι • 1 αποξηραμένη κόκκινη πιπεριά τσίλι (προαιρετικά) • 2 μεγάλες πατάτες, βρασμένες και ξεφλουδισμένες • 6 αποφλοιωμένες γάμπαρες (ή 18 κόκκινες γαρίδες) • αλεύρι • 2 ολόκληρα αβγά • 1 λ. λάδι

Αλέστε στον πολυκόφτη τα φιλέτα μουρούνας (ή μπακαλιάρου), τις σκελίδες σκόρδου, το κρεμμύδι, την πιπεριά τσίλι και τις πατάτες. Προσθέστε τα 2 ολόκληρα αβγά και ανακατέψτε το μείγμα. Κατόπιν, πλάστε το μείγμα σε κεφτεδάκια σε μέγεθος καρυδιού και αλευρώστε τα. Κόψτε τις γάμπαρες (ή τις γαρίδες) σε δύο ή τρία κομμάτια και αλευρώστε τα ελαφρώς. Προσθέστε 1 λίτρο λάδι μέσα στο σκεύος για φοντί, γυρίστε τον θερμοστάτη στη θέση 5 και αφήστε το μείγμα να ψηθεί για 15 έως 20 λεπτά. Κατά τη διάρκεια του φαγητού, αφήστε τον θερμοστάτη στη θέση 5. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει ένα κεφτεδάκι με το πιρούνι του και το βουτάει στο φοντί για να τηγανιστεί για 5 λεπτά περίπου. 2 έως 3 λεπτά επαρκούν για το ψήσιμο των γαμπάρων (ή των γαρίδων). ***Συνοδευτικό:*** βρασμένο ρύζι με λαχανικά. ***Σάλτσες:*** πικάντικη μαγιονέζα, κρεόλ, με κόκκινες πιπεριές τσίλι.

Φοντί σοκολάτας (για 6 άτομα)

• 500 γρ. μαύρη σοκολάτα • 2 κεσεδάκια των 20 cl κρέμα γάλακτος • 2 κουταλιές της σούπας κονιάκ (προαιρετικά) • φρέσκα φρούτα, κομμένα σε κομμάτια: αχλάδια, μπανάνες, μήλα, ροδάκινα, βερίκοκα, ανανάς, δαμάσκηνα

Γυρίστε τον θερμοστάτη στη 1 και αφήστε να ζεσταθεί η κρέμα γάλακτος μέσα στο σκεύος για φοντί για 2 λεπτά περίπου. Προσθέστε τη σοκολάτα που έχετε σπάσει σε μικρά κομμάτια και αφήστε τη να λιώσει για 10 λεπτά ανακατεύοντας παράλληλα έως ότου να γίνει ομοιογενές το μείγμα. Κατόπιν, προσθέστε 2 κουταλιές της σούπας κονιάκ. Κατά τη διάρκεια του φαγητού, αφήστε τον θερμοστάτη στη θέση 1. Κάθε συνδαιτυμόνας τρυπάει ένα ή δύο κομμάτια φρούτων με το πιρούνι και τα βουτάει μέσα στη σοκολάτα. ***Συνοδευτικά:*** μπριός, ψωμί μπαχαρικών, κουλουράκια, αμύγδαλα, φουντούκια.

SIKKERHEDSANVISNINGER
VIGTIGE FORSIGTIGHEDSREGLER

- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i brug.
- Maskinen er udelukkende beregnet til brug i en almindelig husholdning. Det er ikke beregnet til brug under følgende forhold og en sådan brug er ikke dækket af garantien:
  - i et køkken forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og i andre professionelle omgivelser,
  - på gårde,
  - af kunder på hoteller, moteller og andre beboelsesmæssige omgivelser,
  - i omgivelser af typen Bed and Breakfast.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn) hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller personer blottet for erfaring eller kendskab, med mindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

  Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Fjern al emballage, klistermærker og løse dele

DA

indeni og udenpå apparatet.
- Rul ledningen helt ud.
- ⚠ De tilgængelige overfladers temperatur kan blive meget høj, når apparatet er tændt. Rør aldrig ved de varme flader på apparatet.
- Tilslut altid apparatet et stik med jord.
- Dette apparat er ikke beregnet til at fungere ved hjælp af en ekstern timer eller en særskilt fjernbetjening.
- Kontroller at de elektriske installationer er i overensstemmelse med dem, som er angivet i bunden af apparatet.

DA

- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes med et nyt kabel eller med et specialsæt, som kan fås hos fabrikanten eller på det lokale servicecenter.
- Hvis der benyttes forlængerledning, skal den have et tværsnit mindst på størrelse med ledningens.
- Apparatet må ikke flyttes, mens olien er varm.
- Apparatet er ikke et friture-apparat. Det er således helt udelukket at lave pommes frites, æbleskiver osv. i fonduegryden.
- Sørg for at de madstykker, der skal tilberedes, er dryppet godt af.
- Hvis De anvender madvarer, der har været

frosne, skal De sørge for, at de er helt tøet op.

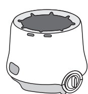
- Dette apparat kan bruges af børn, der er fyldt 8 år og af personer, der ikke har erfaring med eller kendskab til apparatet, og som ikke har de fornødne fysiske, sensoriske eller mentale evner, hvis de er blevet instrueret i brugen af apparatet på en sikker måde og er gjort bekendt med risiciene. Børn må ikke lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er fyldt 8 år og overvåges af en voksen.
  Hold apparatet og ledningen uden for børns rækkevidde (hvis de ikke er fyldt 8 år).
- Dette apparat og ledningen må ikke dyppes ned i vand.
- **Vigtige tips om OLIE-FONDUE:**
  - Brug altid ny olie.
  - Bland ikke flere forskellige olier.
  - Kom aldrig vand i olien eller andre fedtstoffer.
  - Undlad at tilsætte krydderier eller herbes de provence til olien.
  - Vi anbefaler solsikkeolie, jordnøddeolie eller vegetabilske olier.
  - Der må ikke anvendes aromatiske olier med ingredienser (for eksempel : druekerner eller herbes de provence).

- Når fonduegryden vaskes, skal den skylles bagefter og tørres godt af, inden den bruges på ny.

• Når fonduegryden fyldes op, er det strengt nødvendigt at overholde minimum- og maksimumniveauerne vist indeni fonduegryden.

• Indhold:

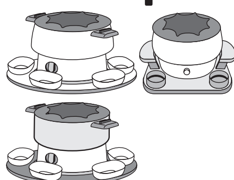
- Fondue Simply Invents:



Olie: Fra mindst 1 liter til højst 1,25 liter (som vist på mærkerne).
Bouillon: Højst 1,5 liter vand med ingredienser (autonomi: 1 time).

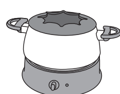
DA

- Fondue Color - Fondue Ambiance
- Pic'party - Fondue Ovation:



Olie: Fra mindst 1 liter til højst 1,25 liter (som vist på mærkerne).
Bouillon: Højst 1,5 liter vand.

- Multi Fondues :



Olie: Fra mindst 1 liter til højst 1,25 liter (som vist på mærkerne).
Bouillon: Højst 2 liter vand med ingredienser (autonomi: 1 time).

Tak for Deres køb af dette apparat.
Vores firma har en virksomhedspolitik for research og produktudvikling og kan ændre disse produkter uden varsel.

Råd / oplysningerne

- Faste eller flydende fødevarer, der kommer i berøring med delene markeret med -logoet, må ikke indtages.
- For at beskytte brugeren er dette apparat i overensstemmelse med gældende forskrifter og standarder (Direktiver om Lavspænding, Elektromagnetisk Kompatibilitet, Materialer i kontakt med fødevarer, Miljøbeskyttelse osv.).
- Ved første brug kan apparatet afgive en smule lugt og røg.
- Efter en ostefondu anbefaler vi, at man fylder fonduegryden op med vand og lader den stå i blød natten over, inden den rengøres.
- Opbevar apparatet uden for børns rækkevidde.
- **Forholdsregler ved rengøring af pladen i træ:**
  - Hver plade i træ er et unikt, naturligt element.
  - Vandet kan trænge mere eller mindre igennem pladen, afhængig af hvor porøs den er, og derfor kan den sprække, hvis den dyppes ned i vand under rengøring.
- **Forholdsregler ved rengøring af glaspladen: (fondue Ambiance) :**
  - Glaspladen må ikke vaskes i opvaskemaskinen. Nb: Håndter pladen forsigtigt for at undgå stød.
  - Den varme plade må ikke anbringes under vand eller på en skrøbelig overflade.

DA

Hvad man skal gøre

- Skulle ulykken ske, skyl straks forbrændingen med koldt, rindende vand og tilkald en læge, hvis nødvendigt.
- Osen fra stegning kan være farlig for dyr, der har et følsomt åndedrætssystem som f.eks. fugle. Hvis der er fugle i hjemmet, anbefales det derfor at holde dem på afstand af det sted, hvor der steges.
- Læs brugsanvisningen omhyggeligt og opbevar den et lettilgængeligt sted. Den er fælles for de forskellige udgaver afhængig af de tilbehørsdele, der leveres sammen med apparatet.
- Vær opmærksom på, hvordan ledningen med eller uden forlængerledning anbringes, og tag de nødvendige forholdsregler for ikke at genere gæsternes bevægelser omkring bordet, så ingen snubler over den.
- Brug kun det fonduegryden, der følger med apparatet eller som er købt hos et autoriseret serviceværksted.
- Steg madvarerne efter anvisningerne i opskriften eller efter smag.
- Brug en skraber i plast eller træ under tilberedningen for at bevare grydens slip-let-belægning.
- Sørg for at fonduegryden er stabilt og sidder korrekt på apparatets base.
- **Fondue Ambiance :**
  - Pladen i hærdet glas er designet til at tåle høj varme og stød ved normal brug. Vær dog forsigtig, når du håndterer pladen (rengøring, installation osv.).
  - Hvis glaspladen skal udskiftes, skal det ske med en plade som leveres af fabrikanten eller et godkendt servicecenter.

Hvad man ikke skal gøre

- Tilslut aldrig apparatet, når det ikke bruges.
- Placer aldrig apparatet på en skrøbelig overflade (glasbord, dug, lakeret møbel, m.v.), undgå at anvende apparatet på en blød overflade, såsom en dækkeserviet.
- For at undgå overophedning af apparatet bør det ikke placeres i et hjørne eller direkte op ad en væg.
- Brug ikke apparatet tomt.
- Rør ikke ved grillens metaldele under brug, da de er meget varme.
- Brug ikke de små skåle til at stege madvarerne i, og stil dem ikke på en varmekilde.
- Undlad at placere fonduegryden på en skrøbelig overflade eller under vand.
- Rør ikke ved apparatet før det er kølet helt af.
- Varmeelementet skal ikke rengøres. Hvis det er meget snavset, skal man vente til det er helt afkølet og gnide det med en tør klud.

Miljøet




Vi skal alle være med til at beskytte miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, der kan genbruges eller genvindes.

➲ Aflever det hos et specialiseret indsamlingscenter eller et autoriseret serviceværksted, når det ikke skal bruges mere.

DA

Fondueopskrifter

Antallet af personer og tilberedningstiden er vejledende og kan variere afhængig af fødevarernes størrelse, mængde og smag og behag.

Ostefondue (til 6 personer)

• 900 g ost (300 g beaufort, 300 g emmentaler og 300 g comté) der er revet eller skåret i fine strimler • 5 til 6 dl tør hvidvin • 1 fed hvidløg • 1 glas kirsch (valgfrit) • stødt peber og muskat • Hvidt brød

Skær brødet i tern. Gnid fonduegryden med hvidløget. Stil termostaten på position 5, hæld hvidvin i fonduegryden, og lad den varme op i 6 til 10 min. Tilsæt langsomt osten under omrøring, indtil konsistensen er jævn. Når osten er smeltet, tilsættes et glas kirsch, stødt peber og muskat. Under brug sænkes termostaten langsomt til position 3. Hver person stikker et stykke brød på fonduegaflen, og dypper den ned i osten. Serveres med en tør hvidvin (Crépi, Apremont…).

Kinesisk fondue (til 6 personer)

• 450 g oksefilet eller oksehøjreb skåret i fine strimler • 450 g svinemørbrad skåret i fine strimler • 1 l hønsebouillon • 1 selleri • 1 fed hvidløg • 1/2 løg • kinesisk krydderiblanding • 20 g tørrede sorte svampe (skal blødes op dagen før)

Stil termostaten på position 5. Hæld 1 liter hønsebouillon og 3 tsk. sojasovs i fonduegryden. Tilsæt 1 fed hvidløg, 1/2 løg skåret i strimler, 1 selleri skåret i strimler, halvdelen af svampene skåret i strimler, 1 tsk. krydderier og salt. Opvarm blandingen i 5 min, og stil termostaten på position 4. Lad derefter bouillonen simre i ca. 10 min., inden den serveres. Hver person stikker et stykke kød på fonduegaflen, dypper den ned i bouillonen, og koger den i ca. 1 til 2 min. Serveres med en tør hvidvin, rosévin eller med te.
Tilbehør: Cantonnais ris (ris kogt på kreolsk vis, hvor man tilsætter en omelet med 3 æg, skåret i strimler, nogle skiver kinesisk pølse eller skinke, 1 løg skåret i stykker og svitset i smør), champignoner, bambusskud skåret i fine skiver, sojasalat, cornichoner og små glaserede løg.
Sovs: Soja.

DA

Fondue bourguignonne (til 6 personer)

• 1 l olie • 200 g oksefilet (pr. person) skåret i tern på 2 cm

Stil termostaten på position 5. hæld olie i fonduegryden, og lad den varme op i ca. 15 min. Hver person stikker et stykke kød på fonduegaflen, og dypper den ned i olien i 1-2 min.
Sovse: Mayonnaise, estragon, chili, bearnaise, kryddersovs…

Fiskefondue (til 6 personer)

• 500 g frisk torskefilet (eller hvilling) • 3 fed hvidløg • 1 løg • 1 cayennepeber (valgfrit) • 2 store kogte og pillede kartofler • 6 pillede kæmperejer (eller 18 små rejer) • mel • 2 hele æg • 1 liter olie

Kør fisk, hvidløg, løg, cayennepeber og kartofler gennem en grøntsagskværn. Bland ingredienserne med 2 hele æg, og form små boller på størrelse med en valnød, og rul dem i melet. Skær rejerne over i to eller tre dele, og vend dem let i melet. Hæld 1 liter olie i fonduegryden, stil termostaten på position 5, og varm olien op i 15 til 20 min. Under brug sættes termostaten på position 5. Hver person stikker en fiskebolle på fonduegaflen, og koger den i ca. 5 min, rejerne behøver ikke mere end 2-3 min.
Tilbehør: Kreolsk ris.
Sovse: Mayonnaise, kreolsk sovs, pili pili-sovs.

Chokoladefondue (til 6 personer)

• 500 g mørk chokolade • 2 bægre med 20 cl creme fraiche • 2 spsk. cognac (valgfrit). frisk frugt skåret i stykker: Pærer, bananer, æbler, ferskner, abrikoser, ananas, blommer

Stil termostaten på position 1, og smelt creme fraichen i fonduegryden i ca. 2 min. Tilsæt chokoladen i små stykker, og lad den smelte i 10 min. under omrøring, indtil konsistensen er jævn. Tilsæt derefter 2 spsk. cognac.
Under brug sættes termostaten på position 1. Hver person stikker et eller to stykker frugt på fonduegaflen, og dypper den ned i chokoladen.
Tilbehør: Brioche, honningbrød, småkager, mandler, nødder.

SIKKERHETSINSTRUKSJONER
VIKTIGE FORSIKTIGHETSREGLER

- La aldri apparatet stå uten tilsyn når det er i bruk.
- Dette apparatet er kun beregnet til bruk i hjemmet. Det er ikke ment for slik bruk som beskrives nedenfor, og som ikke dekkes av garantien:
  - i kjøkkenkroker forbeholdt personalet i butikker, på kontorer og andre arbeidsmiljøer
  - på gårder
  - av kundene på hotell, motell og andre steder med hjemlig preg
  - på steder som f.eks. bed & breakfast.

NO

- Dette apparatet er ikke ment for personer (inkl. barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller psykiske evner, eller uerfarne personer, unntatt dersom de får tilsyn eller forhåndsinstruksjoner om anvendelsen av apparatet fra en person med ansvar for deres sikkerhet.
  Barn skal holdes under tilsyn for å sikre at barnet ikke bruker apparatet til lek.
- Fjern all emballasje, klistremerker og løse deler inni og utenpå apparatet.
- Rull ledningen helt ut.
- ⚠ Temperaturen på de tilgjengelige overflatene

kan være høy mens apparatet er i bruk.
Man må passe på at ingen berører de varme flatene på apparatet.

- Strømtilkoble alltid apparatet til en jordet stikkontakt.
- Dette apparatet er ikke laget for å fungere med en utvendig timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Kontroller at de elektriske installasjonene er i overensstemmelse med dem som er angitt under apparatet.
- Dersom strømledningen er skadet, skal den erstattes med en ledning eller en spesiell pakke som finnes hos produsenten eller dens kundeservice.
- Hvis det brukes skjøteledning, skal den ha minst samme tverrsnitt og innebygd jording.
- Ikke flytt produktet når det er varm olje i det.
- Dette apparatet er ikke noe frityrstekeapparat. Det er dermed helt utelukket å lage pommes frites, frityrstekte boller, osv i fondygryten.
- Sjekk at den maten du skal koke har dryppet skikkelig av seg.
- Hvis du bruker frossenvarer, må du sjekke at de er helt tinet.
- Dette apparatet kan brukes av barn over 8 år og av personer med reduserte fysiske, sensoriske

eller mentale evner, eller av personer som ikke har den nødvendige erfaring eller kunnskap, på den betingelse at disse personene er under overvåking eller har fått de nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet, og at de har forståelse for de faremomenter som følger med det. La ikke barn leke med apparatet. Rengjøring og vedlikehold skal kun utføres av barn over 8 år som er under overvåking.
La ikke apparatet og ledningen befinne seg innen rekkevidde for barn under 8 år.

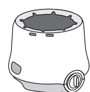
- Legg ikke den varme platen i vann. Dette apparatet skal ikke dyppes ned i vann.

NO

- **Viktige råd ved bruk av OLJEFONDYSETTET:**
  - Du må alltid bruke en ny olje.
  - Du må ikke blande forskjellige oljesorter.
  - Du må aldri ha vann i oljen eller andre fettstoffer.
  - Ikke tilsett Provence-krydder eller smakstilsetninger i oljen.
  - Vi anbefaler deg å bruke solsikkeolje, jordnøttolje eller vegetabilsk olje.
  - ikke bruk oljer med smakstilsetnings-ingredienser (eksempel: druekjerner eller Provence-krydder).
  - Hvis fondygryten er blitt vasket, må du skylle og tørke den godt før du tar den i bruk.

- Når fondue-fatet fylles, er det viktig at minimums- og maksimumsnivået angitt på innsiden av fatet overholdes.
- Innhold:

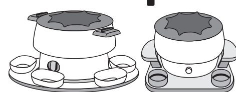
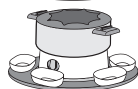
- Fondue Simply Invents:



Olje: Minimum 1 liter til maksimum 1,25 liter (se merkene).

Kokevann: Maksimum 1,5 liter vann med ingrediensene (kapasitet på 1 time).

- Fondue Color - Fondue Ambiance
- Pic'party - Fondue Ovation:

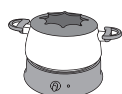



Olje: Minimum 1 liter til maksimum 1,25 liter (se merkene).

Kokevann: Maksimum 1,5 liter vann.

NO

- Multi Fondues:



Olje: Minimum 1 liter til maksimum 1,25 liter (se merkene).

Kokevann: Maksimalt 2 liter vann med ingrediensene (kapasitet på 1 time).

Takk for at du kjøpte dette apparatet.
Vårt firma driver kontinuerlig forskning og utvikling, og kan til enhver tid endre disse produktene uten forvarsel.

Råd / informasjon

- Faste eller flytende matvarer som kommer i berøring med delene markert med dette symbolet må ikke spises.
- For din sikkerhet er dette apparatet i samsvar med alle gjeldende standarder og reguleringer (lavspenningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, materiell godkjent for kontakt med mat, miljø).
- Ved første gangs bruk kan apparatet avgi litt lukt og os.
- Etter en ostefondy, anbefaler vi deg å fylle fondygryten med vann og la den stå over natten før du rengjør den.
- Oppbevar apparatet utenfor barns rekkevidde.
- **Forholdsregler for rengjøring av treplaten:**
  - Hver treplate er en unik naturlig gjenstand.
  - Vann trenger mer eller mindre gjennom treplaten avhengig av hvor porøs den er, og en treplate som ligger i vann under rengjøring, kan sprekke eller briste.
- **Forholdsregler ved rengjøring av glassplaten: (fondue Ambiance) :**
  - Glassplaten kan vaskes i oppvaskmaskin. NB: Den må håndteres forsiktig for å unngå støt.
  - Ikke sett den varme stekeplaten ned i vann eller på en skjør overflate.

Det man må gjøre

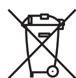
NO

- Hvis noen brenner seg, hold den brannskadde huden under kaldt vann umiddelbart, og tilkall lege hvis nødvendig.
- Stekeos kan være farlig for dyr med et spesielt følsomt åndedrettssystem, slik som fugler. Vi anbefaler fugleeiere å holde fugler på god avstand fra stedet det stekes på.
- Takk for at du kjøpte dette apparatet. Les nøye gjennom denne bruksanvisningen.
- Pass på å plassere ledningen slik at den ikke er i veien for noen. Sørg for at ingen snubler i ledningen.
- Bruk kun fondygryten som leveres med apparatet eller som du har kjøpt på et godkjent servicesenter.
- Stek matvarene etter angivelsene i oppskriften eller ønsket stekegrad.
- For å bevare slippbelegget i kjelen, bør du fortrinnsvis bruke en sleiv i plast eller tre når du lager oppskriften.
- Pass på at fondygryten står stabilt og er riktig plassert på apparatets sokkel.
- **Fondue Ambiance :**
  - Platen i temperert glass tåler termisk sjokk og støt ved normal bruk. Nødvendige forholdsregler må likevel tas ved håndtering (rengjøring, installering …).
  - Hvis glassplaten må byttes, må reservedelen komme fra produsenten eller et autorisert servicesenter.

Det man ikke må gjøre

- Apparatet må ikke kobles til når det ikke er i bruk.
- Plasser aldri apparatet på en sart flate (glassbord, duk, lakkerte møbler og lignende), unngå å bruke apparatet på myke underlag.
- For å unngå overoppheting av apparatet, bør det ikke plasseres i et hjørne eller inntil en vegg.
- Apparatet må aldri gå på tomgang.
- Rør ikke ved grillens metalldeler under bruk, da de er meget varme. Bruk håndtakene og grytekluter hvis nødvendig.
- Ikke bruk skålene til å steke matvarer, og ikke sett dem på en varmekilde.
- Ikke sett den varme stekeplaten ned i vann eller på en skjør overflate.
- Ikke håndter apparatet før det har blitt fullstendig avkjølt.
- Varmeelementet skal ikke rengjøres. Dersom det er svært skittent, vent til det er helt avkjølt og tørk det med en tørr klut.

Miljøet



Ta hensyn til miljøet!

ⓘ Ditt apparat inneholder mange elementer som kan gjenbrukes eller resirkuleres.

➲ Lever apparatet inn på et resirkuleringssenter eller et godkjent servicesenter.

NO

Oppskrifter på fondue

Antall personer og tilberedelsestid er gitt til informasjon, og kan variere avhengig av størrelsen på ingrediensene, mengden ingredienser og smak og behag.

Fondue savoyarde (til 6 personer)

• 900 g ost (300 g beaufort, 300 g emmentaler og 300 g comté eller samme forhold av tre andre typer gulost) revet eller kuttet i tynne strimler • 5-6 dl tørr hvitvin • 1 fedd hvitløk • 1 kirsebærlikør (valgfritt) • pepper og revet muskat • hvitt brød

Skjær brødet i terninger. Gni kjelen med hvitløk. Sett termostaten på 5 og hell hvitvinen i kjelen, varm så vinen 6-10 min. Tilsett osten gradvis under omrøring inntil blandingen er jevn. La all osten smelte, og tilsett kirsebærlikør, pepper og revet muskat.Sett gradvis termostaten ned til 3 mens fonduen spises. Bruk gaffelen som spidd til brødet, og dypp det i fonduen. Serveres med en tørr hvitvin (f.eks. Crépi, Apremont).

Kinesisk fondue (til 6 personer)

• 450 g indrefilet eller ytrefilet av storfe kuttet i lange, tynne strimler • 450 g svinefilet i lange, tynne strimler • 1 liter kyllingbuljong • 1 selleri • 1 fedd hvitløk • 1/2 løk • kinesisk krydderblanding • 20 g svart, tørket sopp (legges i bløt dagen før)

Sett termostaten på 5. Ha 1 liter kyllingbuljong og 3 ts soyasaus i kjelen. Tilsett 1 fedd hvitløk, 1/2 løk i strimler, 1 selleri i strimler, halvparten av soppen i strimler, 1 ts kinesisk krydderblanding og salt. La blandingen varme i 5 min, sett så termostaten på 4. La småkoke i ca. 10 min før servering.Bruk gaffelen som spidd til kjøttet, dypp det i buljongen og la det steke i ca. 1-2 min.Serveres med en tørr hvitvin eller rosévin, eller med en kopp te.
Tilbehør: Kantonesisk ris (kokt ris med strimlet omelett laget med 3 egg, noen skiver kinesisk pølse eller skinke, 1 smørstekt løk i biter), sopp, bambusskudd kuttet i tynne skiver, soyasalat, sylteagurk og små, hvite løk i eddiklake. *Saus:* soya.

Fondue bourguignonne (til 6 personer)

NO

• 1 liter olje • 200 g indrefilet (per person) i terninger på 2 cm^3

Sett termostaten på 5. Ha oljen i kjelen, og varm den i ca. 15 min. Bruk gaffelen som spidd for kjøttet. Dypp det i oljen i 1-2 min.
Sauser: majones, bordelaise, estragonsaus, persillesaus, chilisaus, hvitløksaus, béarnaise, urtesaus.

Fondue antillaise (til 6 personer)

• 500 g torskefilet (eller hvitting) • 3 fedd hvitløk • 1 løk • 1 chilipepper (valgfritt) • 2 store kokte og skrellede poteter • 6 rensede gambas (eller 18 reker) • mel • 2 hele egg • 1 liter olje

Finmiks torskefilet (eller hvittingfilet), hvitløk, løk, chilipepper og poteter. Bland alt med 2 hele egg og lag boller på størrelse med en valnøtt som du ruller i melet. Skjær gambas (eller reker) i to eller tre biter, og vend dem lett i melet. Ha 1 liter olje i kjelen, sett termostaten på 5 og varm oljen i 15-20 min. La termostaten stå på 5 mens maten spises. Bruk gaffelen som spidd for bollene, og dypp dem i oljen i ca. 5 min. Gambas (eller rekene) stekes i 2-3 min.
Tilbehør: kreolsk ris.
Sauser: sterk majones, kreolsk saus, pili pili.

Fondue av sjokolade (til 6 personer)

• 500 kokesjokolade • 2 begre à 2 dl med crème fraîche • 2 ss Cognac (valgfritt) • fersk frukt kuttet i biter: pære, banan, eple, fersken, aprikos, ananas, sviske

Sett termostaten på 1, og varm crème fraîche i kjelen i ca. 2 min. Tilsett sjokolade i små biter og varm den i 10 min. under omrøring inntil sjokoladen smelter og blandingen blir jevn, tilsett så 2 ss Cognac. La termostaten stå på 1 mens maten spises. Bruk gaffelen som spidd for ett eller flere fruktstykker om gangen, og dypp dem i sjokoladen.
Tilbehør: loff, krydderkake, kaker, mandler, nøtter.

TURVAOHJEET
TÄRKEITÄ VAROTOIMIA

- Älä koskaan jätä toiminnassa olevaa laitetta valvomatta.
- Laite on tarkoitettu vain kotikäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi seuraavissa tilanteissa, jotka eivät kuulu takuun piiriin:
  - Myymälöiden, toimistojen tai vastaavien ammatillisten ympäristöjen henkilökunnalle varatuissa keittiötiloissa,
  - Maatiloilla,
  - Hotellien, motellien tai vastaavan kaltaisten asuntoloiden asiakkaille,
  - Maatilamatkailun kaltaisissa ympäristöissä.
- Laitetta eivät saa käyttää henkilöt (lapset mukaanluettuna), joiden fyysiset, aistitoiminnalliset tai henkiset kyvyt ovat puutteelliset, eivätkä henkilöt, joilla ei ole kokemusta tai tietoa sen käytöstä, paitsi siinä tapauksessa, että heillä on tilaisuus toimia turvallisuudesta vastuussa olevan henkilön valvonnassa tai saatuaan edeltäkäsin tarkat ohjeet laitteen käytöstä.

  On huolehdittava siitä, että lapset eivät leiki laitteella.
- Poista kaikki pakkausmateriaalit, tarrat ja varusteet

FI

niin laitteen sisältä kuin päältäkin.

- Ota liitosjohto täysin esiin.
- ⚠ Laitteen pinnat voivat olla hyvin kuumat, kun laite on käytössä.
  Laitteen kuumiin osiin ei saa koskea.
- Liitä laite pistotulpalla tilaluokituksen mukaiseen pistorasiaan.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käynnistettäväksi ulkopuolisen ajastimen tai erillisen kaukosäädin-järjestelmän avulla.
- Varmista, että sijoitustalouden sähköistys vastaa laitteeseen merkittyjä tehon ja jännitteen arvoja.
- Jos sähköjohto on vahingoittunut, se tulee korvata erikoisjohdolla tai -yksiköllä, joka on saatavissa valmistajalta tai tämän jälkimyyntipalvelusta.
- Käytettäessä jatkojohtoa on sen poikkipinta-alan oltava vähintään sama ja on käytettävä maadoitettua pistorasiaa.
- Älä siirrä laitetta kun siinä on kuumaa öljyä.
- Tämä laite ei ole friteerauslaite. Siksi kattilassa ei missään tapauksessa saa valmistaa ranskanperunoita, munkkeja jne.
- Valuta vesi elintarvikkeista kunnolla ennen niiden valmistusta.

- Pakastettuja tuotteita käytettäessä sulata ne täysin ennen valmistusta.
- Tätä laitetta voi käyttää yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysiset, tai aistilliset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai osaamista laitteen käytöstä, jos he ovat valvonnan alaisina tai jos he ovat saaneet laitteen käyttöä koskevan turvallisen opastuksen, ja jos he ymmärtävät käyttöön liittyvät vaarat. Älä anna lasten leikkiä laitteella. Lapset eivät saa puhdistaa tai suorittaa käyttäjälle sallittuja huoltotoimenpiteitä, paitsi jos he ovat yli 8-vuotiaita ja valvonnan alaisina.
  Pidä laite ja sen johto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta.
- Älä laita kuumaa astiaa veteen. Laitetta ei saa upottaa veteen.
- **Tärkeitä neuvoja FONDUEKATTILAN ÖLJYN käyttöön:**
  - Käytä joka kerran uutta öljyä.
  - Älä sekoita keskenään erilaisia öljyjä.
  - Älä lisää öljyyn tai muuhun rasvaan vettä.
  - Älä lisää öljyyn Herbes de Provence tai muita mausteita.
  - Suosittelemme auringonkukka-, maapähkinä- tai kookosöljyä.

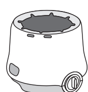
FI

- Älä käytä lisäaineilla aromatisoituja öljyjä (esim. viinirypäleen siemenöljyä tai Herbes de Provence mausteilla maustettua öljyä).
- Huuhtele kattila pesun jälkeen hyvin ja kuivaa se huolellisesti ennen seuraavaa käyttöä.

• Kun täytät fondyypataa, on ehdottomasti noudatettava padan sisällä ilmoitettuja minimi- ja maksimitasoja.

• Tilavuus:

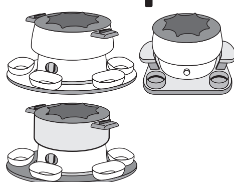
- Fondue Simply Invents :



Öljy: vähintään 1 litra, enintään 1,25 litraa (merkintöjen mukaisesti).
Lihaliemi: enintään 1,5 litraa vettä ainesten kanssa (tunnin käyttöaika).

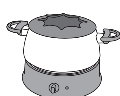
FI

- Fondue Color - Fondue Ambiance
- Pic'party - Fondue Ovation :



Öljy: vähintään 1 litra, enintään 1,25 litraa (merkintöjen mukaisesti).
Lihaliemi: enintään 1,5 litraa vettä.

- Multi Fondues :



Öljy: vähintään 1 litra, enintään 1,25 litraa (merkintöjen mukaisesti).
Lihaliemi: enintään 2 litraa vettä ainesten kanssa (tunnin käyttöaika).

Kiitos, että ostit tämän tuotteen itsellesi.
Yhtiömme tutkii ja kehittää laitteitaan jatkuvasti ja siksi saattaa muuttaa tuotteen ominaisuuksia siitä etukäteen ilmoittamatta.

Neuvoja / tiedot

- Ruokaa, joka on joutunut kosketukseen logolla merkittyjen osien kanssa, ei pitäisi syödä.
- Laitteen turvallisuus on varmistettu sen noudattaessa voimassaolevia normeja ja säädöksiä (Direktiivit: Bassas jännitteet, elektromagneettinen yhteensopivuus, elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvat aineet, ympäristö…).
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa syntyä vähän käryä ja savua.
- Savoijilaisen fonduen valmistuksen jälkeen on suositeltavaa täyttää kattila vedellä ja antaa sen liota yön yli ennen pesua.
- Säilytä laite poissa lasten ulottuvilta.
- **Varoituksia puutarjottimen puhdistamiseksi:**
  - Jokainen puutarjotin on ainutlaatuinen elementti.
  - Sen läpäisevyys vaihtelee puun huokoisuuden mukaan, ja jos se upotetaan veteen puhdistuksen aikana, se saattaa halkeilla tai hajota.
- **Lasilevyn puhdistukseen liittyvät varotoimenpiteet (fondue Ambiance) :**
  - Lasilevy voidaan pestä astianpesukoneessa. Huomio: käsittele levyä varovasti, jotta vältät rikkoutumisen.
  - Älä laita kuumaa keittolevyä veteen tai helposti särkyvälle pinnalle.

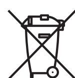
Tee näin

- Jos vahinko sattuu, huuhtele palovammakohtaa kylmällä vedellä ja ota tarvittaessa yhteys lääkäriin.
- Paistosavut voivat olla vaarallisia eläimille, joiden hengitys on erityisen herkkää, esimerkiksi linnuille. Kehotamme lintujen omistajia pitämään linnut poissa paistoalueelta.
- Lue ja pidä aina saatavilla nämä mukana olevien lisävarusteiden perusteella erilaisille malleille annetut yhteiset ohjeet huolellisesti.
- Aseta johto turvalliseen paikkaan. Varmista, että johto ei haittaa ruokailijoiden liikkumista pöydän ympärillä, eikä kukaan voi kompastua siihen.
- Käytä ainoastaan laitteen mukana toimitettua tai valtuutetusta huoltokeskuksesta ostettua fonduepataa.
- Valmista reseptin tai haluamasi kypsyysasteen mukaisesti.
- Fonduepadan tarttumattoman pinnoitteen säilyttämiseksi käytä padassa mieluiten muovista tai puista paistinlastaa.
- Varmista, että fonduepata on vakaasti paikallaan laitteen päällä.
- **Fondue Ambiance :**
  - Karkaistu lasilevy kestää tavallisesta käytöstä aiheutuvia lämpötilashokkeja ja iskuja. Noudata kuitenkin käsittelyssä asianmukaisia varotoimenpiteitä (esim. puhdistuksen ja asennuksen yhteydessä).
  - Jos lasilevy on vaihdettava, vaihda tilalle vain valmistajan tai valtuutetun huoltokeskuksen toimittama levy.

Älä tee näin

- Kytke laite ainoastaan, kun käytät sitä.
- Älä koskaan sijoita laitetta suoraan aralle pinnalle (lasipöytä, pöytäliina, maalattu pinta jne.) vältä käyttämästä laitetta pehmeällä pinnalla kuten pyyhkeen päällä.
- Jotta laite ei kuumene liikaa, älä sijoita sitä nurkkaan tai seinää vasten.
- Älä koskaan käytä laitetta tyhjänä.
- Älä kosketa laitteen kuumia metallipintoja: käytä kahvoja ja tarvittaessa uunikintaita.
- Älä käytä kulhoja ruoanvalmistukseen äläkä aseta niitä lämmönlähteen päälle.
- Älä laita kuumaa keittolevyä veteen tai helposti särkyvälle pinnalle.
- Älä käsittele laitetta, ennen kuin se on täysin jäähtynyt.
- Vastusta ei puhdisteta. Jos se on erittäin likainen, anna laitteen jäähtyä kokonaan ja hankaa kuivalla kankaalla.

Ympäristö



Huolehtikaamme ympäristöstä!

ⓘ Laitteesi on varustettu monilla arvokkailla ja kierrätettävillä materiaaleilla.

➲ Toimita laitteesi keräyspisteeseen tai sellaisen puuttuessa valtuutettuun huoltokeskukseen, jotta laitteen osat varmasti kierrätetään.

FI

Fonduereseptejä

Annosten määrä ja valmistusaika ovat suuntaa antavia ja voivat vaihdella ruoka-aineiden koon, ainesten määrän ja henkilökohtaisten mieltymysten mukaan.

Juustofondue (6 annosta)

• 900 g juustoa (300 g Beaufort-juustoa, 300 g emmentalia ja 300 g comté-juustoa) raasteena tai ohuina suikaleina • 5–6 dl kuivaa valkoviiniä • 1 valkosipulinkynsi • 1 lasillinen kirsikkaviinaa (ei pakollinen) • pippuria ja rouhittua muskottipähkinää • vaaleaa leipää

Kuutioi leipä. Hiero valkosipulinkynnellä fonduepadan reunoja. Aseta lämpötilasäädin asentoon 5 ja kaada valkoviini fonduepataan. Anna lämmetä 6–10 minuuttia. Lisää vähitellen juusto hämmentäen koko ajan, kunnes sekoituksesta tulee tasainen. Kun juusto on sulanut, lisää kirsikkaviina, pippuri ja muskottipähkinärouhe.
Kun fondue tarjoillaan, vie lämpösäädin asteittain asentoon 3. Jokainen ruokailija ottaa leivän haarukkaan ja upottaa sen fonduehen. Tarjoile kuivan valkoviinin kera (esim. Crépi tai Apremont).

Kiinalainen fondue (6 annosta)

• 450 g naudanfileetä tai ulkoseläkettä ohuina suikaleina • 450 g porsaanfileetä ohuina suikaleina • 1 l kanalientä • 1 selleri • 1 valkosipulinkynsi • 1/2 sipuli • viismaustetta • 20 g kuivia mustasieniä (laita likoamaan edellisenä päivänä)

Aseta lämmönsäädin asentoon 5. Kaada fonduepataan 1 litra kanalientä ja 3 tl soijakastiketta. Lisää 1 valkosipulinkynsi, 1/2 viipaloitu sipuli, 1 siivutettu selleri, viipaloidut sienenpuolikkaat, 1 tl viismaustetta ja suolaa. Anna lämmetä 5 minuuttia. Siirrä sitten lämmönsäädin asentoon 4. Anna liemen hautua noin 10 minuuttia ennen tarjoilua.
Jokainen ruokailija ottaa lihanpalan haarukkaan, upottaa sen liemeen ja antaa paistua noin 1–2 minuuttia.
Tarjoa juomana kuivaa valkoviiniä, roseeviiniä tai luonnollisesti teetä.
Lisäkkeet: riisi Kantonin tapaan (hauduttamalla kypsennetty riisi, johon on lisätty 3 munan omeletti viipaleina, muutama kiinalaisen makkaran tai kinkun viipale, 1 paloiteltu ja voissa ruskistettu sipuli), sienet, bambunversot ohuina suikaleina, soijakastike, suolakurkut ja etikkasipulit.
Kastike: soijakastike.

Naudanlihafondue (6 annosta)

• 1 l öljyä • 200 g naudanfileetä (henkeä kohti) 2 cm: n kuutioina

Aseta lämpötilasäädin asentoon 5 ja kaada öljy fonduepataan. Anna lämmetä n. 15 minuuttia.
Jokainen ruokailija ottaa lihanpalan haarukkaan ja upottaa sen öljyyn 1–2 minuutiksi.
Kastikkeet: majoneesi, rosékastike, rakuunakastike, Marius-kastike, tulinen kastike, valkosipulikastike, nopea béarnaisekastike, yrttikastike.

FI

Fondue Antillien tapaan (6 annosta)

• 500 g tuoretta turskafileetä (tai valkoturskaa) • 3 valkosipulinkynttä • 1 sipuli • 1 linnunsilmächili (vapaaehtoinen ainesosa) • 2 suurta perunaa keitettynä ja kuorittuna • 6 jättiläiskatkarapua (tai 18 pientä katkarapua) kuorittuina • jauhoja • 2 kokonaista kananmunaa • 1 l öljyä

Jauha lihamyllyssä turska- tai valkoturskafileet, valkosipulinkynnet, sipuli, chili ja perunat. Lisää seokseen 2 kokonaista kananmunaa, muotoile noin pähkinän kokoisia pyöryköitä ja kierittele ne jauhoissa. Leikkaa jättiläiskatkaravut tai pienet katkaravut kahteen tai kolmeen osaan ja jauhota ne kevyesti. Kaada 1 l öljyä fonduepataan, siirrä lämmönsäädin asentoon 5 ja anna lämmetä 15–20 minuuttia. Kun fondue tarjoillaan, siirrä lämmönsäädin asentoon 5. Jokainen ruokailija ottaa pyörykän haarukkaan ja paistaa sitä noin 5 minuuttia. Katkarapujen paistamiseen riittää 2–3 minuuttia.
Lisäkkeet: riisi kreolilaisittain.
Kastikkeet: chilimajoneesi, kreolikastike, piri piri.

Suklaafondue (6 annosta)

• 500 g tummaa suklaata • 2 kpl 2 dl: n ranskankermarasiaa • 2 rkl konjakkia (valinnainen ainesosa) • tuoreita, paloiteltuja hedelmiä: päärynöitä, banaaneja, omenoita, persikoita, aprikooseja, ananasta, luumuja

Aseta lämmönsäädin asentoon 1 ja sulata ranskankermaa padassa noin 2 minuuttia. Lisää suklaa pieninä paloina ja anna sen sulaa 10 minuutin ajan sekoittaen, kunnes sekoitus on tasainen. Lisää sitten 2 rkl konjakkia.
Kun fondue tarjoillaan, siirrä lämmönsäädin asentoon 1. Jokainen ruokailija ottaa kaksi hedelmäpalaa haarukkaan ja upottaa ne suklaaseen.
Lisäkkeet: briossi, piparkakku, kakut, mantelit, pähkinät.

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER
VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är i bruk.
- Apparaten är endast avsedd att användas för hemmabruk.
  Den är inte avsedd att användas i följande fall som inte täcks av garantin:
  - I pentryn för personal i butiker, kontor och på andra arbetsplatser,
  - På lantbruk,
  - För gästernas användning på hotell, motell och andra liknande boendemiljöer,
  - I miljöer av typ bed & breakfast, vandrarhem och liknande rum för uthyrning.
- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) som inte klarar av att hantera elektrisk utrustning, eller av personer utan erfarenhet eller kännedom, förutom om de har erhållit, genom en person ansvarig för deras säkerhet, en övervakning eller på förhand fått anvisningar angående apparatens användning. Om barn använder denna apparat måste de övervakas av en vuxen för att säkerställa att barnen inte leker med apparaten.
- Ta bort allt förpackningsmaterial, klisterlappar och

tillbehör som finns inuti och utanpå apparaten.
- Rulla ut sladden helt och hållet.
- Temperaturen kan vara hög på de åtkomliga ytorna när apparaten är i funktion.
Rör aldrig vid apparatens varma delar.
- Anslut alltid stickkontakten till ett jordat uttag.
- Apparaten är inte avsedd att fungera med hjälp av en extern timer eller med en separat fjärrkontroll.
- Kontrollera att nätspänningen stämmer överens med märkningen på apparatens undersida.
- Om sladden är skadad, ska den bytas ut mot originalsladd eller en speciell enhet som finns disponibel hos tillverkaren eller på tillverkarens serviceverkstad.
- Om en förlängningssladd måste användas, se till att den har motsvarande diameter och har en jordad kontakt.
- Flytta inte apparaten när oljan är varm.
- Denna apparat är inte en frityrkokare. Det är således helt uteslutet att fritera pommes frites, munkar, etc. i fonduegrytan.
- Kontrollera att livsmedel som ska användas har fått rinna av ordentligt.
- Om du använder frysta varor, kontrollera att de är fullständigt upptinade.
- Den här apparaten får användas av barn över

SV

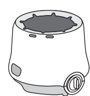
8 år samt av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga samt av personer utan erfarenhet och kunskap, om de övervakas eller har fått instruktioner om hur apparaten ska användas på ett säkert sätt och om de förstår de risker som föreligger. Barn får inte leka med apparaten. Rengöring och användarunderhåll får göras av barn om de är över 8 år och det sker under ansvarigs tillsyn.
Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.

- Apparaten får inte doppas ner i vatten. Nedsänk aldrig basplattan och dess sladd i vatten.
- **Viktiga råd för att göra FONDUE MED OLJA :**
  - Använd alltid ny olja.
  - Blanda inte olika oljor.
  - Häll aldrig vatten i olja eller annat fettämne.
  - Tillsätt inte örter eller kryddor i oljan.
  - Vi rekommenderar solrosolja, jordnötsolja eller vegetabilisk olja.
  - Använd inte oljor som smaksatts med olika ingredienser (t.ex. örter).
  - När fonduegrytan diskas, skölj noga och torka väl före nästa användning.
- När fonduegrytan fylls, var mycket noga med att följa min- och maxnivåerna som indikeras på fonduegrytans insida.

SV

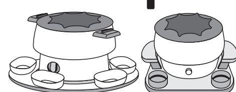
- Volym:

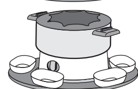
- Fondue Simply Invents :



Olja: minst 1 liter till högst 1,25 liter (enligt märkena).
Buljong: högst 1,5 liter med ingredienserna (räcker en timme).

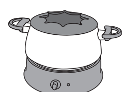
- Fondue Color - Fondue Ambiance
- Pic'party - Fondue Ovation :





Olja: minst 1 liter till högst 1,25 liter (enligt märkena).
Buljong: högst 1,5 liter vatten.

- Multi Fondues :



Olja: minst 1 liter till högst 1,25 liter (enligt märkena).
Buljong: högst 2 liter med ingredienserna (räcker en timme).

SV

Tack för att du har köpt denna apparat.
Vårt företag produktutvecklar kontinuerligt produkterna varför det ibland kan förekomma små produktförändringar.

Råd / information

- Fasta eller flytande livsmedel som kommer i kontakt med de delarna på grillen markerade med - logon, bör inte ätas.
- För din säkerhet överensstämmer denna apparat med alla rådande standarder och regleringar (lågspänningsdirektiv, elektromagnetisk kompatibilitet, material godkända för livsmedelskontakt, miljö).
- Första gången apparaten används, kan en svag lukt eller en liten rökutveckling förekomma under de första minuterna.
- Efter en ostfondue rekommenderar vi att du fyller grytan med vatten och låter den stå över natten innan du diskar den.
- Förvara apparaten utom räckhåll för barn.
- **Försiktighetsåtgärder vid rengöring av träbrickan:**
  - Varje träbricka är en unik naturlig del.
  - Den är mer eller mindre känslig för vatten beroende på hur porös den är. En träbricka som doppas ner i vatten när den diskas kan få sprickor eller gå sönder.
- **Försiktighetsåtgärder vid rengöringen av glasplattan (fondue Ambiance) :**
  - Glasplattan kan rengöras i diskmaskinen. Observera: hantera den varsamt för att undvika eventuella stötar.
  - Placera inte den heta plattan under vatten eller på en ömtålig yta.

Gör så här

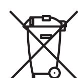
- Om olyckan ändå är framme, skölj omedelbart brännskadan med kallt vatten och tillkalla läkare om nödvändigt.
- Röken vid tillagning kan innebära fara för djur som har speciellt känsliga luftvägar, som fåglar. Vi rekommenderar att fåglar hålls på behörigt avstånd från platsen för tillagning.
- Läs noga igenom instruktionerna i denna bruksanvisning och förvara den på en säker plats.
- Vidta alla nödvändiga försiktighetsåtgärder när du placerar sladden, med eller utan förlängningssladd, vid bordet så att den inte är i vägen för någon och så att ingen riskerar att snava över den.
- Använd endast fonduegrytan som bifogas apparaten eller som inköpts på en auktoriserad serviceverkstad.
- Låt koka enligt anvisningarna i receptet eller till önskad beredning.
- För att bevara fonduegrytans släpp-lätt-egenskaper, använd helst en stekspade eller annat redskap av plast eller trä vid beredningen av receptet.
- Se till att fonduegrytan är stabilt och korrekt placerad på apparatens bas.
- **Fondue Ambiance :**
  - Plattan i härdat glas har tagits fram för att stå emot värmechocker och mekaniska stötar inom ramen för normal användning. Vidta emellertid nödvändiga försiktighetsåtgärder vid hanteringen av produkten (rengöring, installation, m.m.).
  - Om glasplattan måste bytas ut, ersätt den endast med en platta från tillverkaren eller något auktoriserat servicecenter.

SV

Gör inte så här

- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den används.
- Ställ aldrig apparaten direkt på en ömtålig yta (glasbord, duk, lackade möbler etc.). Undvik att ställa den på ett mjukt underlag som t.ex. en diskhandduk.
- För att undvika överhettning av apparaten får den aldrig placeras i ett hörn eller mot en vägg.
- Låt aldrig apparaten vara igång tom.
- Rör inte vid apparatens metalldelar när den är i bruk eftersom de blir mycket varma.
- Använd inte portionsformarna för att tillreda mat och ställ dem inte på någon värmekälla.
- Placera inte den heta plattan under vatten eller på en ömtålig yta.
- Hantera inte apparaten innan den svalnat fullständigt.
- Elementet ska inte rengöras. Om det är mycket smutsigt, vänta tills det svalnat helt och gnid med en torr trasa.

Miljö




Var rädd om miljön!

ⓘ Din apparat innehåller olika material som kan återanvändas eller återvinnas.

➲ Lämna den på en återvinningsstation eller på en auktoriserad serviceverkstad för omhändertagande och behandling.

SV

Fonduerecept

Antalet personer och tillagningstiden anges upplysningsvis och kan variera beroende på livsmedlens storlek, mängden ingredienser och vars och ens smak.

Ostfondue (6 personer)

• 900 g ost (300 g Beaufort, 300 g emmentaler och 300 g comté), riven eller fint strimlad • 5 till 6 dl torrt vitt vin • 1 vitlöksklyfta • 1 glas körsbärbrännvin (valfritt) • riven peppar och muskot • vitt bröd

Skär brödet i tärningar. Gnid fonduegrytan med vitlöksklyftan. Sätt termostaten på 5 och häll det vita vinet i fonduegrytan och värm i 6 till 10 min. Tillsätt osten, lite i taget, under omrörning tills blandningen blir homogen. När all ost har smält, tillsätt glaset körsbärsbrännvin, pepparn och den rivna muskoten. Under måltiden, dra stegvis ned termostaten till 3. Var och en sätter en bit bröd på sin gaffel och doppar den i grytan. Servera med torrt vitt vin (Crépi, Apremont…).

Kinesisk fondue (6 personer)

• 450 g oxfilé eller ryggbiff skuren i fina, avlånga strimlor • 450 g fläskfilé i fina, avlånga strimlor • 1 l kycklingbuljong • 1 selleri • 1 vitlöksklyfta • 1/2 lök • 5 kryddor • 20 g torkad svart svamp (att blötlägga dagen före)

Sätt termostaten på 5. Häll 1 liter kycklingbuljong i fonduegrytan och 3 teskedar sojasås. Lägg till 1 vitlöksklyfta, 1/2 skivad lök, 1 strimlad selleri, hälften av svamparna i skivor, 1 tesked 5 kryddor och salt. Värm i 5 min, sänk därefter termostaten till 4. Låt sedan buljongen sjuda i ca 10 min innan rätten avsmakas.Var och en sätter en bit kött på sin gaffel, doppar den i buljongen och låter koka i ca 1 till 2 min. Servera med torrt vitt vin eller rosévin, eller naturligt med te.
Garnering: kantonesiskt ris (ris på kreolskt vis med en strimlad omelett på 3 ägg, några skivor kinesisk korv eller skinka, 1 lök skuren i bitar stekt i smör), svamp, bambuskott i fina skivor, sojasallad, saltgurka och syltlök.
Sås: soja.

Köttfondue (6 personer)

• 1 l olja • 200 g oxfilé (per person) skuren i tärningar på 2 cm

Sätt termostaten på 5. Häll oljan i fonduegrytan och värm i ca 15 min.Var och en sätter en bit kött på sin gaffel och doppar den i oljan i 1 till 2 min.
Såser: majonnäs, rosa, dragon, Marius, stark, rouille, bearnaise, med kryddgrönt.

SV

Västindisk fondue (6 personer)

• 500 g färsk torskfilé (eller vitlingfilé) • 3 vitlöksklyftor • 1 lök • 1 fågelpeppar (valfritt) • 2 stora kokta och skalade potatisar • 6 skalade gambas (eller 18 rosa räkor) • mjöl • 2 hela ägg • 1 liter olja

Hacka torskfiléerna (eller vitlingfiléerna), vitlöksklyftorna, löken, pepparn och potatisen i en hackmaskin. Blanda det hela med 2 hela ägg och forma valnötsstora kulor som därefter rullas i mjölet. Skär gambasen (eller räkorna) i två eller tre bitar och mjöla in dem lätt. Häll 1 liter olja i fonduegrytan och sätt termostaten på 5 och värm i 15 till 20 min. Under avsmakningen, låt termostaten stå på 5. Var och en sätter en kula på sin gaffel och friterar den i ca 5 min; 2 till 3 min räcker för tillagningen av gambasen (eller räkorna).
Garnering: kreolris.
Såser: eldmajonnäs, kreol, pili pili.

Chokladfondue (6 personer)

• 500 g mörk choklad • 2 burkar 20 cl crème fraiche • 2 matskedar konjak (valfritt) • färsk frukt skuren i bitar: päron, bananer, äpplen, persikor, aprikoser, ananas, katrinplommon

Sätt termostaten på 1 och låt crème fraiche smälta i fonduegrytan i ca 2 min. Tillsätt chokladen i små bitar och smält i 10 min under omrörning tills blandningen blir homogen, tillsätt därefter 2 matskedar konjak. Under avsmakningen, låt termostaten stå på 1. Var och en sätter en bit frukt på sin gaffel och doppar den i chokladen.
Garnering: brioche, mjuk pepparkaka, kakor, mandel, hasselnötter.

GÜVENLİK TALİMATLARI
ÖNEMLI UYARILAR

- Cihaz çalışır durumdayken kesinlikle yanından ayrılmayın.
- Bu cihaz yalnız evsel bir kullanım için tasarlanmıştır. Bu cihaz, garanti kapsamında olmayan şu durumlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır:
  - mağaza, ofis ve diğer iş ortamlarında personele ayrılmış olan mutfak köşelerinde,
  - çiftliklerde,
  - otel, motel ve konaklama özelliği bulunan yerlerin müşterileri tarafından,
  - otel odaları türünden ortamlarda.
- Bu cihaz, fiziki, duyusal veya zihinsel kapasitesi yetersiz olan veya bilgi veya deneyimi olmayan kişiler tarafından (çocuklar da dahil), güvenliklerinden sorumlu bir kişinin gözetimi olmaksızın, cihazın kullanımı ile ilgili önceden bilgilendirilmeden kullanılmamalıdır.
  Cihazla oynamadıklarından emin olmak açısından çocuklar gözetim altında tutulmalıdır.
- Cihazın içinde ve dışında bulunan tüm etiketleri, aksesuarları ve ambalaj ürünlerini çıkarın.
- Güç kordonunu tamamen açın.
- ⚠ Cihaz çalışırken açıkta olan yüzeylerin sıcaklığı

TR

yüksek olabilir.
Cihazın sıcak yüzeylerine dokunmayın.

- Cihazı her zaman topraklı prize takın.
- Bu cihaz harici bir zaman ayarlayıcı veyabir kumanda sistemi ile çalıştırılmaya yönelik değildir.
- Şebeke voltajının, cihazın altında belirtilen güç oranı ve gerilimle uyumlu olmasına dikkat edin.
- Besleme kordonu zarar görmüşse, imalatçıda veya satış sonrası servisinde mevcut olan bir kordon veya özel düzenekle değiştirilmesi gerekir.
- Eğer uzatma kordonu kullanıyorsanız, en azından aynı çapta olmalı ve topraklı prize sahip olmalıdır.
- İçinde sıcak yağ varken cihazı bir yerden başka bir yere taşımayın.
- Bu cihaz bir fritöz değildir. Dolayısıyla, kaklon içinde kesinlikle patates veya börek kızartmayın.
- Pişirilecek besinlerin suyunun iyice süzülmüş olup olmadığını kontrol edin.
- Eğer dondurulmuş gıda kullanacaksanız, buzun tamamen çözülmüş olup olmadığını kontrol edin.
- Bu cihaz 8 yaşın üzerindeki çocuklar veya azalmış fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteye sahip ya da deneyim veya bilgi eksikliği olan kişiler tarafından, cihazın güvenli kullanımı ve sebep

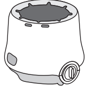
olacağı olası tehlikeler ile ilgili bilgi verilmesi veya gözetim altında bulundurulması durumunda kullanılabilir. Çocuklar cihazla oymamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaş altındaki çocuklar tarafından yapılmaz.

- Bu cihaz suya daldırılmamalıdır. Cihazı ve kordonunu asla suya sokmayın.
- **YAĞLI FONDÜ'nün kullanımında dikkat edilecek önemli tavsiyeler:**
  - Yağı her zaman yenileyin.
  - Yağları birbiriyle karıştırmayın.
  - Yağın içine su veya yağlı başka bir madde katmayın.
  - Yağın içine Provence otu veya baharat eklemeyin.
  - Ay çiçek yağı, yer fıstığı yağı veya bitkisel bir yağ kullanmanızı tavsiye ederiz.
  - Katkı maddeli aromalı yağları kullanmayınız (örneğin: üzüm çekirdeği veya Provence otu).
  - Eğer fondü tavası yıkanmışsa, iyice durulayın ve kullanmadan önce iyice kurulayın.
- Fondü güvecinin doldurulmasında, güvecin içinde belirtilmiş olan minimum ve maksimum seviyelere kesinlikle uyulması gerekir.

TR

- Kapasite:

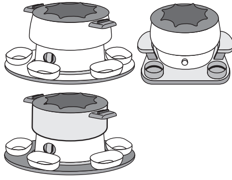
- Simply Invents Fondü Seti:



Yağ: Minimum 1 litre – Maksimum 1.25 litre (İşaretlerle aynı hizada).
Kapasite: İçindekilerle birlikte maksimum 1.5 litre su (1 saat sürekli pişirme).

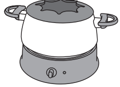
- Color - Ambiance - Pic'party Fondü Seti

- Ovation Fondü Seti:



Yağ: Minimum 1 litre – Maksimum 1.25 litre (İşaretlerle aynı hizada).
Kapasite: Maksimum 1.5 litre su.

- Çoklu Fondü Seti:



Yağ: Minimum 1 litre – Maksimum 1.25 litre (İşaretlerle aynı hizada).
Kapasite: İçindekilerle birlikte maksimum 2 litre su (1 saat sürekli pişirme).

TR

Sadece ev içi kullanım için tasarlanmış.
Şirketimiz araştırma geliştirme alanında sürekli gelişim politikası izlediğinden, bu ürünler önceden bilgi verilmeksizin değiştirilebilir.

Tavsiyeler / Eñformasyoñ

- Üzerinde işareti bulunan bölmelerle temas eden her türlü sıvı ya da katı gıda tüketilmemelidir.
- Güvenliğiniz açısından bu cihaz yürürlükteki tüm standart ve düzenlemelere (Düşük voltaj Yönergesi, Elektromanyetik Uyumluluk, Gıda Katkı Maddeleri, Çevre...) uygundur, EEE Yönetmeliğine Uygundur.
- İlk kullanımda birkaç dakika hafif bir koku ve az miktarda duman çıkabilir.
- Savoj fondüsü yaptıktan sonra, kabı bir gece suda bekletmenizi öneririz.
- Cihazı çocukların ulaşamayacakları yerlerde tutunuz.
- **Tahta plakanın temizlenmesi sırasında alınacak önlemler:**
  - Her tahta plaka doğal bir maddedir.
  - Gözeneklerine göre az veya çok geçirgenliğine bağlı olarak, temizleme işlemi süresince suda bırakılan bir tahta plaka çatlayabilir veya kırılabilir.
- **Cam plakanın temizlenmesi sırasında alınacak önlemler (Ambiance fondü seti):**
  - Cam plaka bulaşık makinesinde yıkanabilir. Uyarı: Yaralanmaları önlemek için tutarken dikkatli olun.
  - Plaka sıcakken kırılabilecek bir yüzeye koymayın veya suya sokmayın.

Yapilmasi gerekenler

- Bir kaza olması halinde, yanığın üzerine derhal soğuk su dökün ve gerekirse bir doktor çağırın.
- Pişirme dumanları, kuşlar gibi hassas bir solunum sistemine sahip olan hayvanlar için tehlikeli olabilir. Kuş sahiplerine kuşlarını pişirme mekanından uzak tutmalarını tavsiye ediyoruz.
- Kullanım kılavuzunda bulunan talimatları dikkatle okuyun ve kılavuzu ileride kullanmak üzere saklayın. Talimatlar, cihaz ile verilen aksesuarlar dışında, farklı modeller için aynıdır.
- Uzatmalı veya uzatmasız haliyle kordonnun yoluna dikkat edin, masa etrafındaki dolaşımı etkilememeye özen gösterek rahatsızlık vermemeye dikkat edin.
- Sadece cihaz ile birlikte verilen veya yetkili bir servisten satın aldığınız fondu kabını kullanın.
- Fondü kabının yapışmaz kaplamasının zarar görmemesi için, tarifi hazırlarken tercihen plastik veya tahta spatula kullanın.
- Tabağın sabit olduğundan ve cihazın tabanına doğru yerleştiğinden emin olun.
- **Ambiance fondü seti:**
  - Sertleştirilmiş cam plaka normal kullanım sırasında oluşabilecek termal ve mekanik şoklara dirençli olacak şekilde üretilmiştir. Ancak tutarken (temizleme, kullanma vs. sırasında) dikkatli olun.
  - Cam plakanın değiştirilmesi gerekirse yalnızca üretici firma veya yetkili servis merkezi tarafından sağlanan plakayı alın.

Yapilmamasi gerekenler

- Kullanılmadığı zamanlarda cihazı asla prizde bırakmayın.
- Cihazı hiçbir zaman cam bir masa, masa örtüsü veya cilalı yüzey gibi kolayca zarar görebilecek bir yere koymayın veya lastik örtü olan yüzeylere yerleştirmeyiniz.
- Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşelerde ya da duvara çok yakın yerlerde kullanmaktan kaçının.
- Cihazı kesinlikle içi boş halde çalıştırmayın.
- Cihaz ısıtma konumunda ya da çalışır durumdayken, metal kısımları çok sıcak olacağından kesinlikle dokunmayın.
- Hazneyi yemek pişirmek için veya sıcak bir kaynakta üzerinde kullanmayın.
- Sıcak ısıtıcıyı suya sokmayınız ve nazik yüzeylere bırakmayınız.
- Cihazı hareket ettirmeden önce tamamen soğumasını bekleyin.
- Rezistans temizlenmemelidir. Çok kirli olduğu durumlarda, tamamen soğumasını bekleyin ve kuru bir bezle silin.

Çevre



Önce çevre koruma !

ⓘ Cihazınızda pek çok değerlendirilebilir veya yeniden dönüştürülebilir materyal bulunmaktadır.

➲ Dönüşüm yapılabilmesi için bir toplama noktasına bırakın.

TR

Fondü tarifleri

Kişi sayısı ve pişirme süresi sadece bilgi amaçlı verilmiştir ve yemeğin miktarına, içindekilere ve kişisel damak tadına göre değişebilir.

Peynir Fondü (6 kişilik)

• 900 g. peynir (300 g. Beaufort, 300 g. Emmenthal ve 300 g. Comté), rendelenmiş veya şeritler halinde kesilmiş • 5 - 6 dl. sek beyaz şarap • 1 diş sarımsak • 1 bardak kiraz likörü isteğe bağlı) • Karabiber ve rendelenmiş muskat • Beyaz ekmek

Ekmeği küp şeklinde kesin. Kabın iç kısmını sarımsak ile ovalayın. Termostat düğmesini 5 konumuna getirin ve beyaz şarabı kaba dökün. 6-10 dakika ısınması için bırakın. Yumuşayana kadar karıştırarak peyniri azar azar ilave edin. Peynir erir erimez, bir bardak kiraz likörünü, karabiberi ve rendelenmiş muskatı ekleyin.
Yerken, termostatı 3 konumuna getirin. Çatalla bir ekmek parçası alın ve fondüye batırın. Sek beyaz şarap (Crépi, Apremont v.s.) ile servis yapın.

Çin Usulü Fondü (6 kişilik)

• 450 g.dana filetosu veya bonfileyi ince uzun şeritler halinde kesin. • 450 g. tavuk filetosunu ince uzun şeritler halinde kesin • 1 l. tavuk suyu • 1 kereviz sapı • 1 diş sarımsak • 1/2 soğan • Çin baharatları • 20 g. siyah kuru mantar (akşamdan ıslatılmış)

Termostatı 5 konumuna getirin. Kaba 1 litre tavuk suyunu ve 3 çay kaşığı soya sosu dökün. 1 diş sarımsak ve ince dilimler halinde kesilmiş 1/2 soğanı ekleyin. 1 kereviz sapını şeritler halinde kesin, mantarın yarısını ince dilimlere ayırın, 1 çay kaşığı dolusu Çin baharatını ve tuzu ekleyin. 5 dakika kadar ısınması için bırakın. Daha sonra termostat konumunu 4'e getirin. Yemeden önce malzemeyi 10 dakika kadar kaynaması için bırakın.
Eti bir çatal ile alın ve malzemeye batırın. 1-2 dakika pişmesi için bırakın. Sek beyaz şarap, rosé şarap ya da çay ile servis yapın.
Servis önerisi: Cantonese pilavı (şeritler halinde kesilmiş 3 yumurtadan yapılmış omletle birlikte haşlanmış pirinç ve bir miktar Çin sosisi veya jambon dilimleri, yağda sotelenmiş 1 soğan), mantar, ince dilimlenmiş bambu filizleri, soya filizleri, turşu ve sirkeli beyaz soğan ile birikte.
Sos: Soya sosu.

Bourguignon Biftek Fondü (6 kişilik)

• 1 l. sıvı yağ • 200 g. bir kişi için 2 cm.'lik küpler halinde kesilmiş dana filetosu

Termostat konumunu 5'e getirin. Yağı kaba dökün ve 15 dakika kadar ısıtın. Eti çatal ile alarak yağa batırın ve 1-2 dakika bekleyin.
Sos: Mayonez, karanfil, tarhun otu, Marius, baharatlı sos, sarımsaklı mayonez, hazır béarnaise sosu, karışık otlar.

Karayip Usulü Fondü (6 kişilik)

• 500 g. tzae morina veya mezgit filetosu • 3 diş sarımsak • 1 soğan • 1 kuş gözü acı biberi (isteğe bağlı) • 2 büyük patates, pişirilmiş ve soyulmuş • 6 kral karides (veya 18 kırmızı karides) soyulmuş • Un • 2 yumurta • 1 litre sıvı yağ

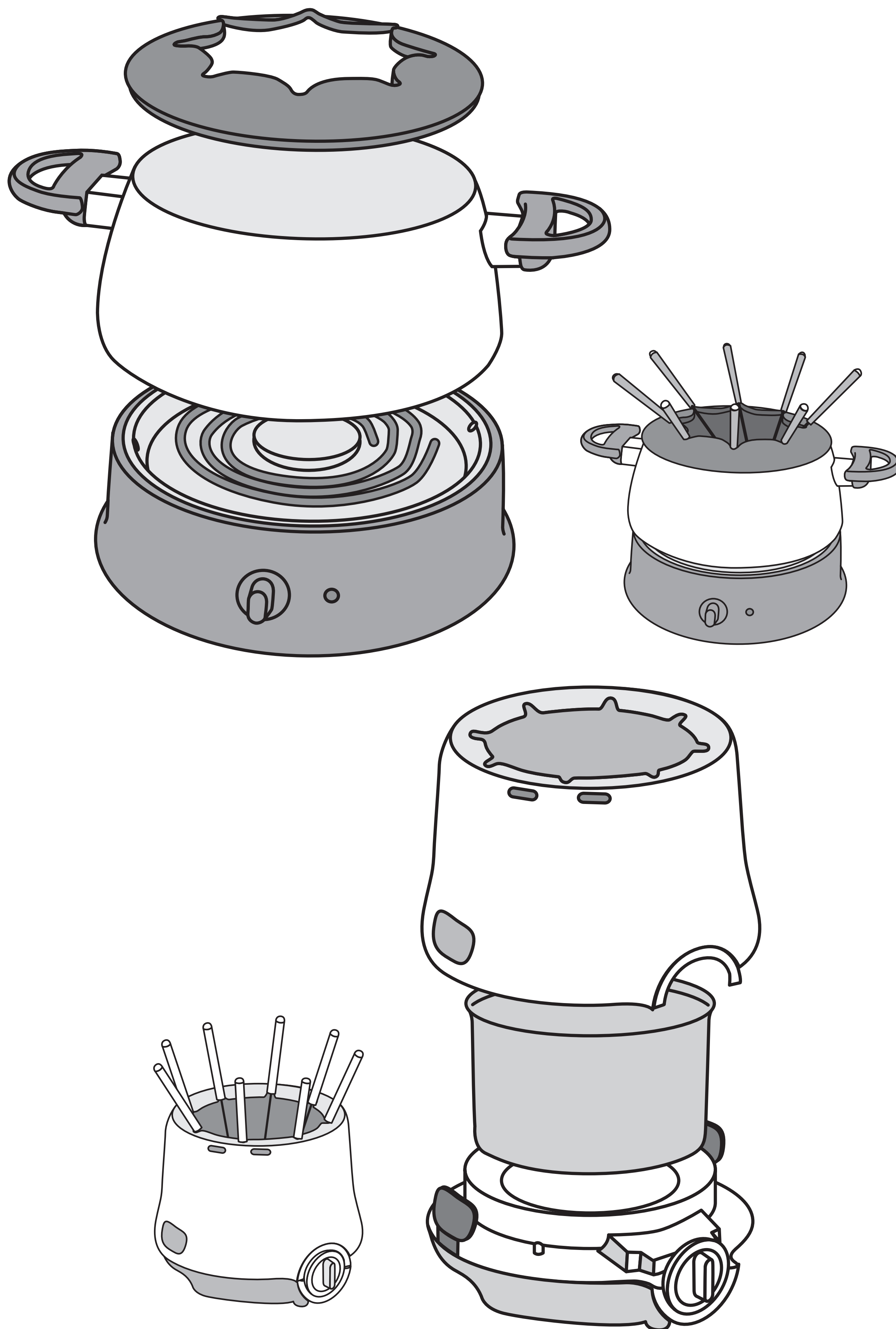
TR

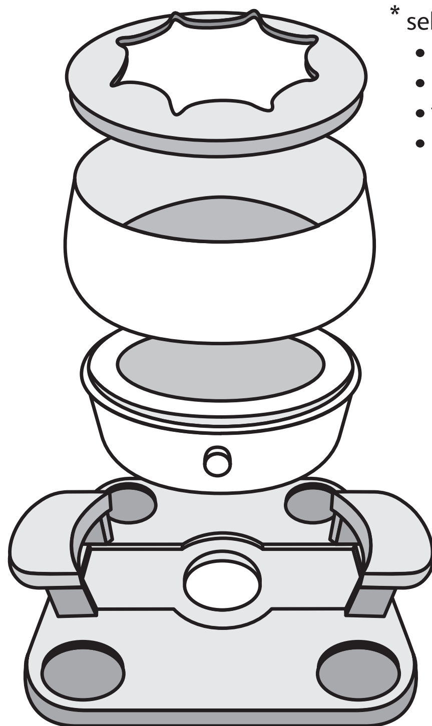
Morina veya mezgit balığı filetosunu, sarımsak dişleri, soğan, biber ve patates ile birlikte doğrayın. 2 yumurta ekleyin ve ceviz büyüklüğünde toplar yaparak una bulayın. Karidesleri iki veya üç parçaya bölün ve onları hafifçe unla kaplayın. Kaba 1 litre sıvı yağ dökün. Termostatı 5 konumuna getirin ve 15-20 dakika ısıtın.
Yerken, termostat konumunu 5'de bırakın. Toplardan birini çatalınızla alın ve 5 dakika kadar kızarması için bırakın: karidesler için 2-3 dakika yeterlidir.
Servis önerisi: Creole pilavı ile birlikte.
Sos: Sıcak mayonez, creole, pili pili.

Çikolata Fondü (6 kişilik)

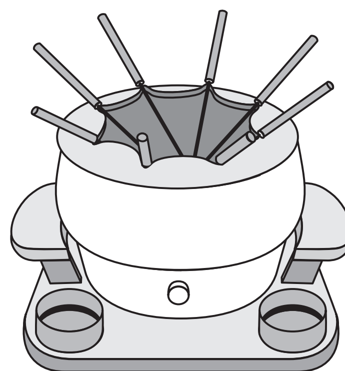
• 500 g. bitter çikolata • 2 kase (200 ml.) taze krema • 2 yemek kaşığı kanyak (isteğe bağlı) • Dilimlenmiş taze meyveler: Armut, muz, elma, şeftali, kayısı, ananas, erik

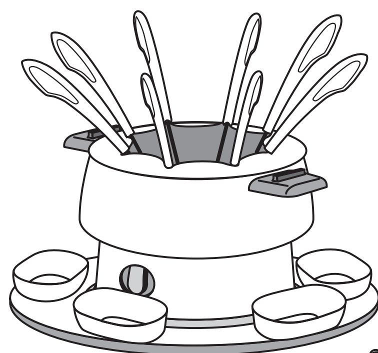
Termostat konumunu 1'e getirin ve taze kremayı 2 dakika kadar kapta eritin. Küçük parçalara bölünmüş çikolatayı ekleyin ve 10 dakika kadar erimesi için bırakın. Karılım yumuşayana kadar karıştırın. Daha sonra 2 yemek kaşığı kanyak ilave edin.
Yerken, termostat konumunu 1'de bırakın. Çatal ile bir iki parça meyve alın ve çikolataya batırın.
Servis önerisi: Tatlı çörek, zencefilli kek, kekler, badem, fındık ile birlikte.

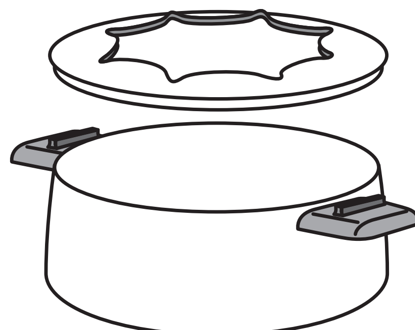




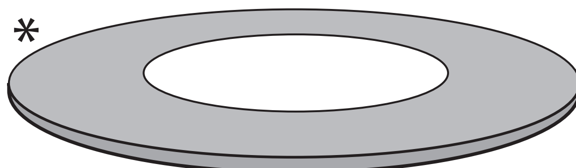
* selon modèle • afhankelijk van het model • je nach Modell
• according to the model • según modelo • consoante o modelo
• σύμφωνα με το μοντέλο • in base al modello • afhængig af model
• til enkelte modeller • mallista riippuen • beroende på modell
• modele göre • حسب الموديل • برحسب مدل

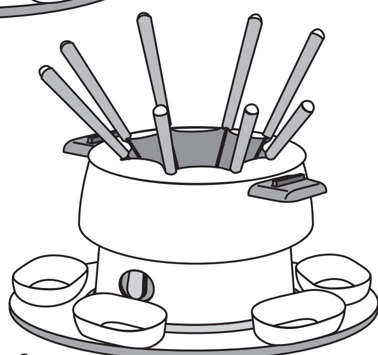




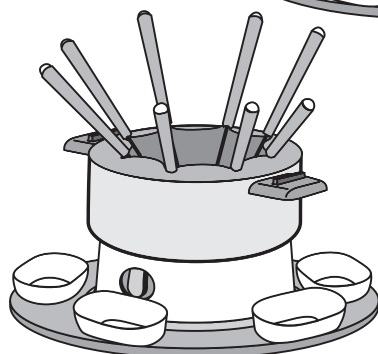


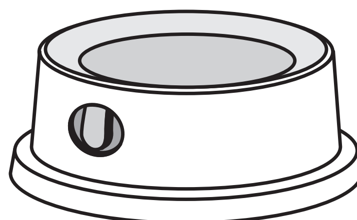
*



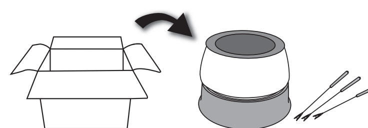


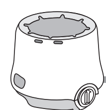


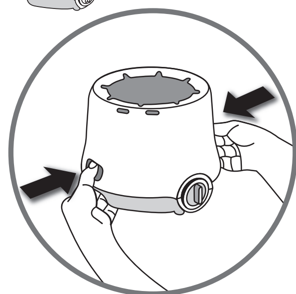


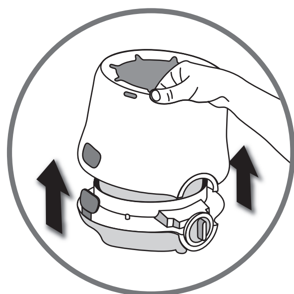


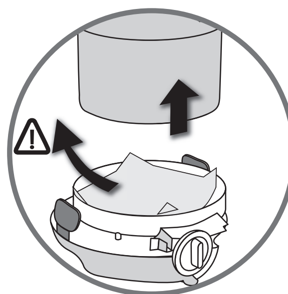
1.

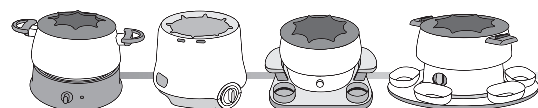




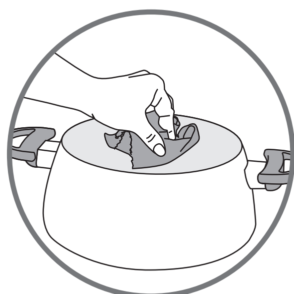


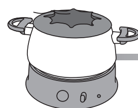


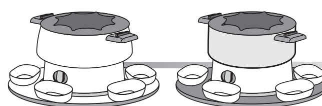


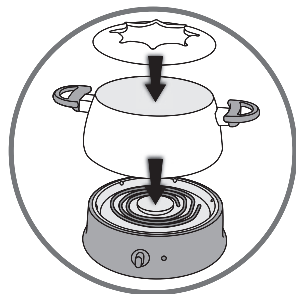


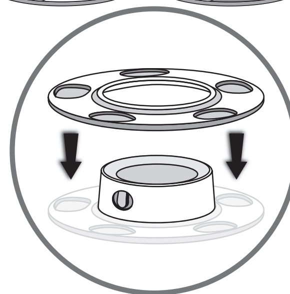


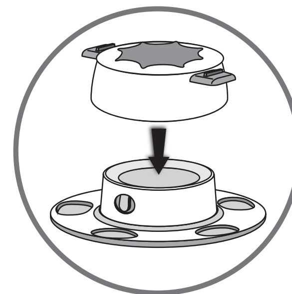


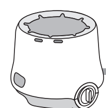


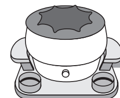


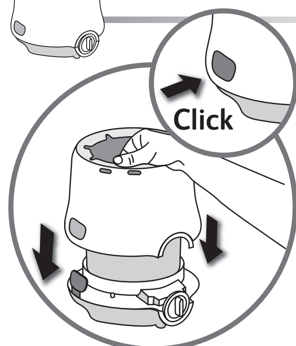


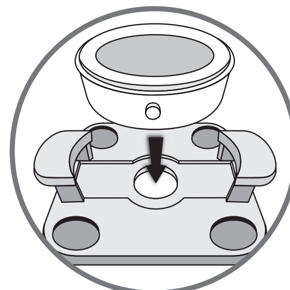


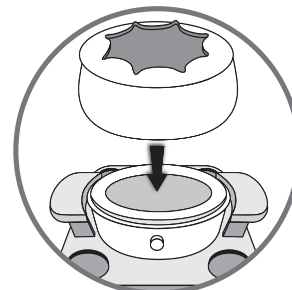




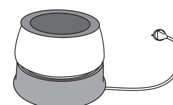


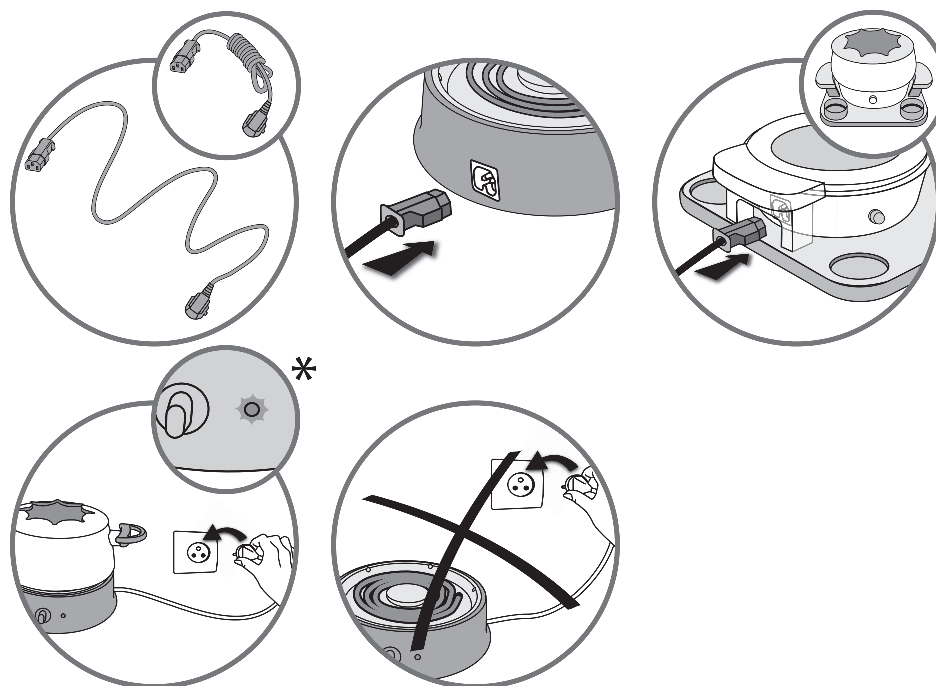




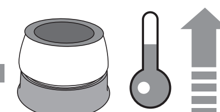


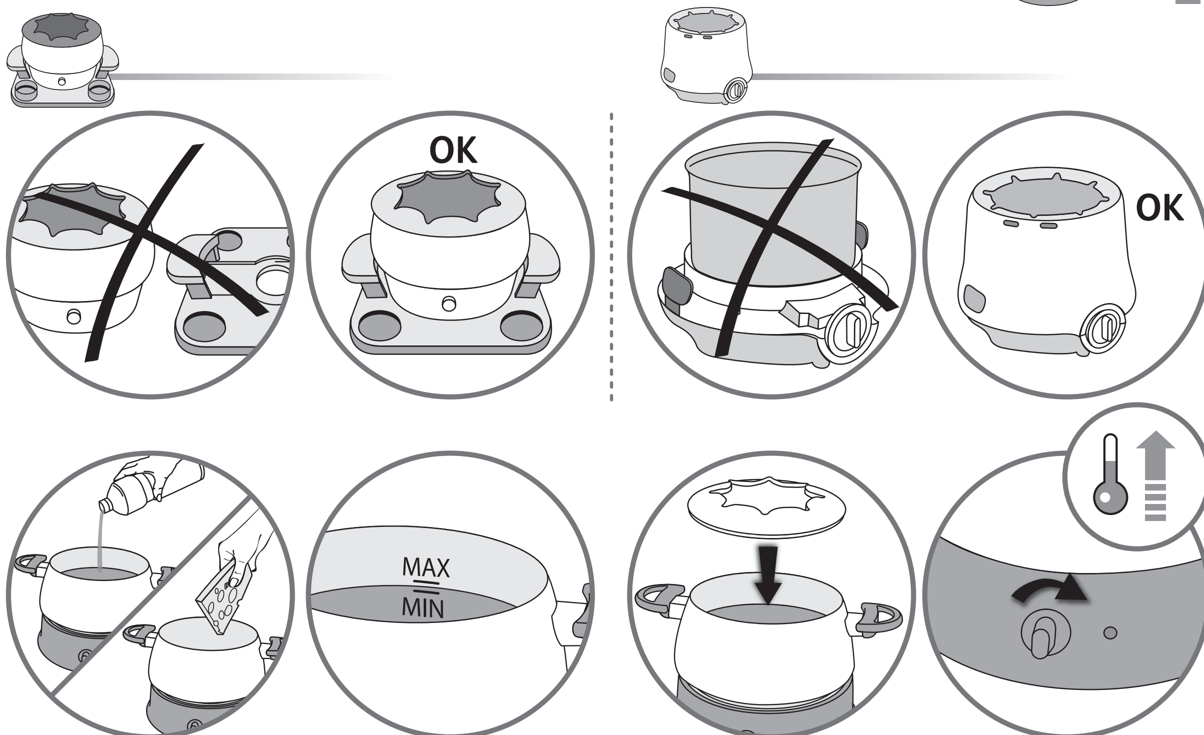
2.





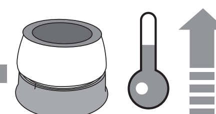
3.

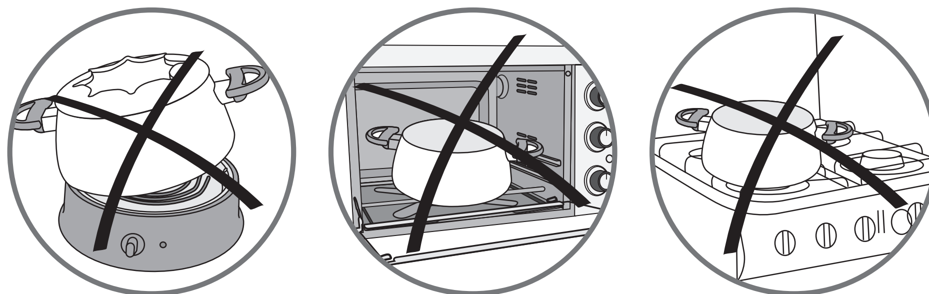




* selon modèle • afhankelijk van het model • je nach Modell • according to the model • según modelo • consoante o modelo • σύμφωνα με το μοντέλο • in base al modello • afhængig af model • til enkelte modeller • mallista riippuen • beroende på modell • modele göre • حسب الموديل • برحسب مدل

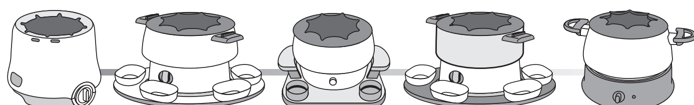
3.

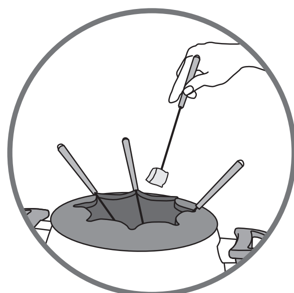


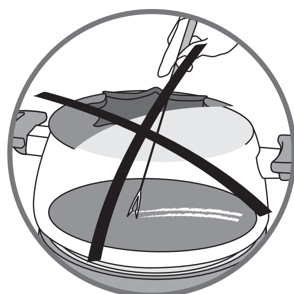


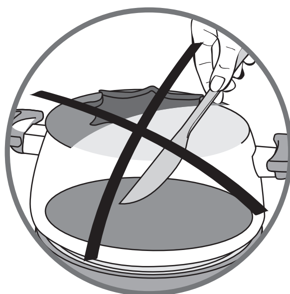
4.



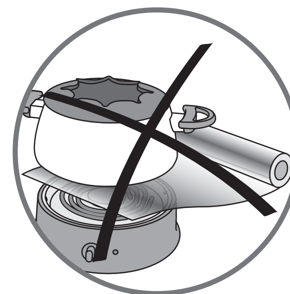


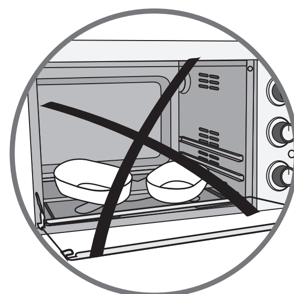


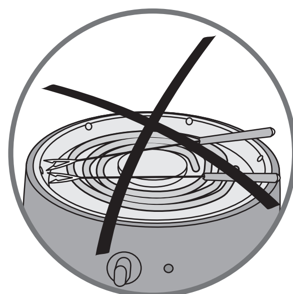




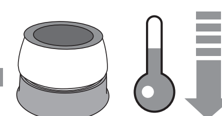


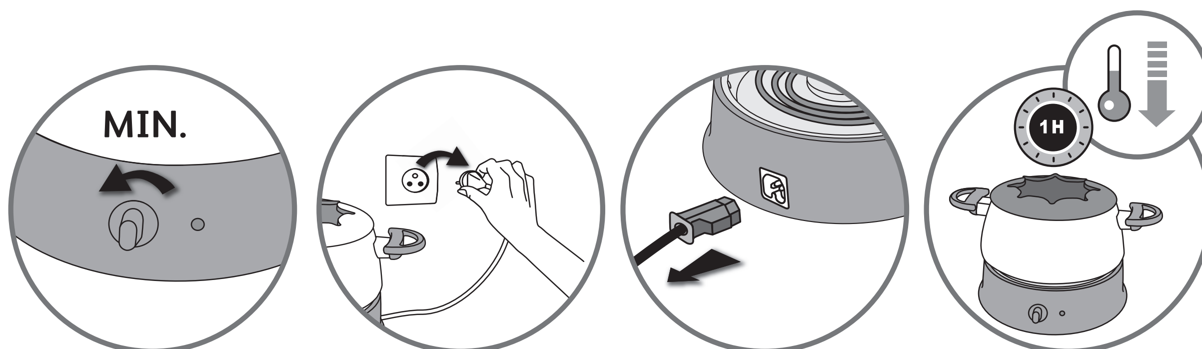


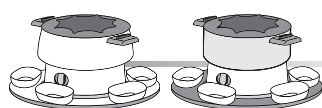


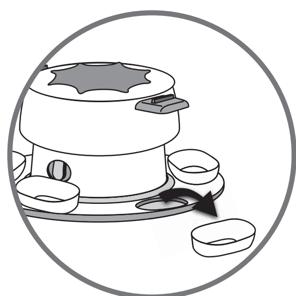


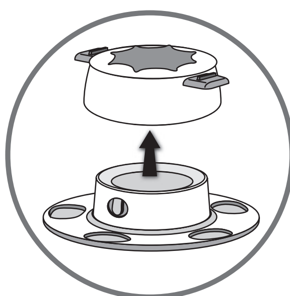
5.

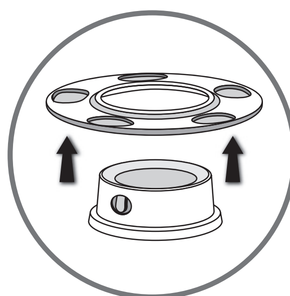


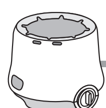


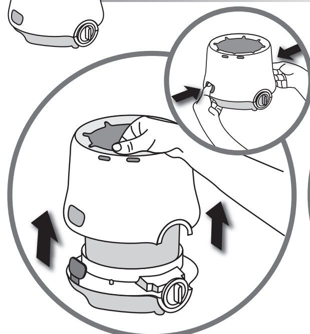


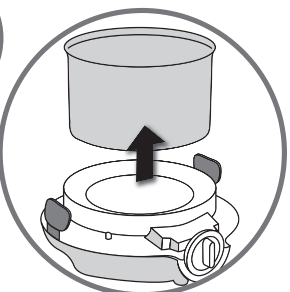


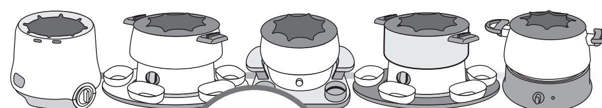


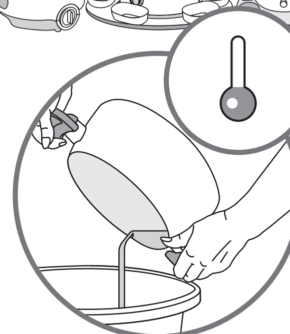


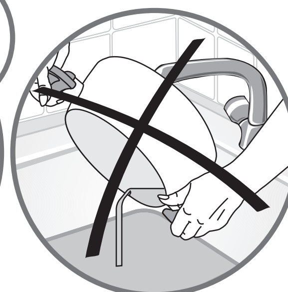


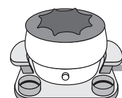


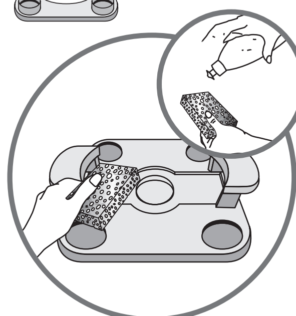


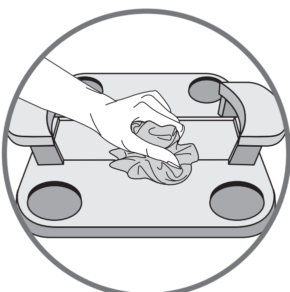


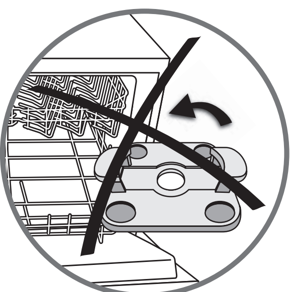




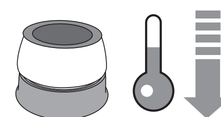


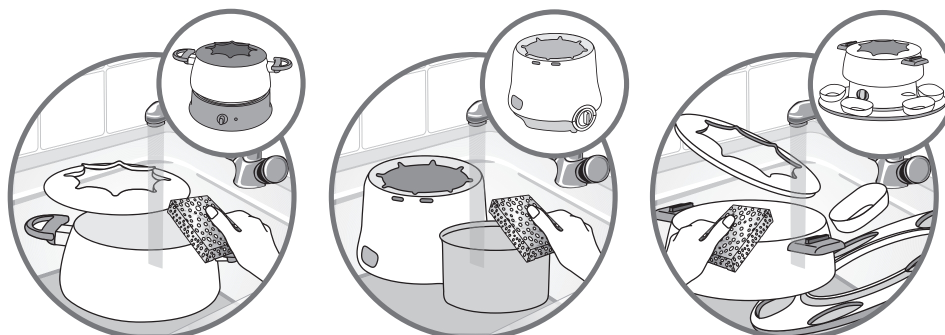


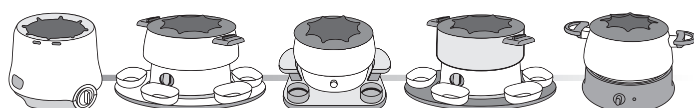




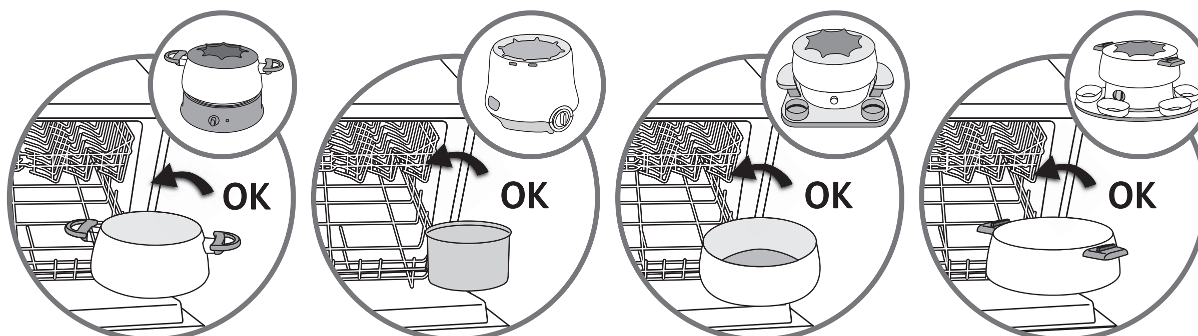
5.

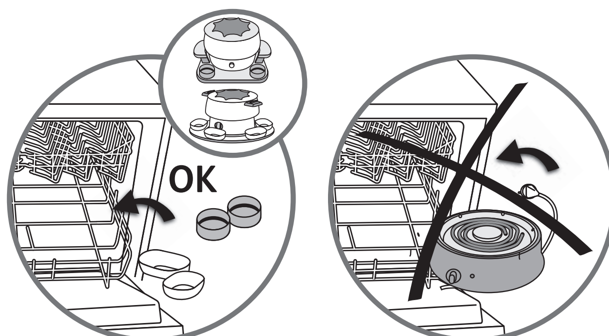


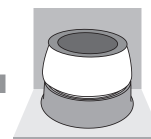




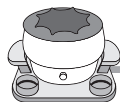


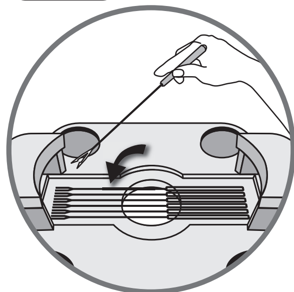


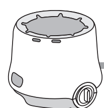


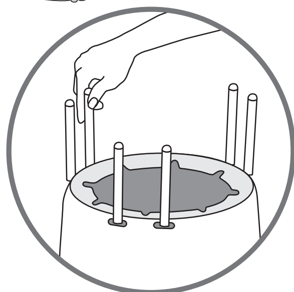


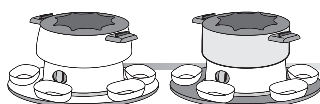
6.

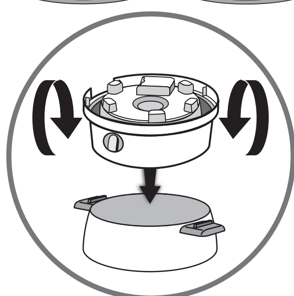


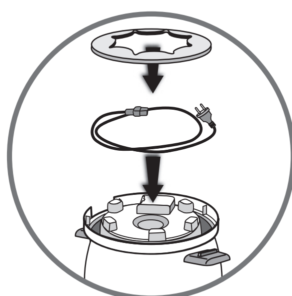












www.tefal.com / www.t-fal.com			
ALGERIA	GROUPE SEB EXPORT Chemin du Petit Bois, Les 4M 69130 ECULLY - FRANCE	**213-41 28 18 53**	1 year
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° - C1425DTK Capital Federal - Buenos Aires	**0800-122-2732**	2 años
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	«Գրուպպա ՍԵԲ-Վոստոկ» ՓԲԸ, 119180 Մոսկվա, Ռուսաստան Ստարոմոնետնի նրբ., տ.14, շ.2	**(010) 55-76-07**	2 տարի/ years
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	**02 97487944**	1 year
ÔSTERREICH	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd Liebermannstr. A02 702 - 2345 Brunn am Gebirge	**01 866 70 299 00**	2 Jahre
BELGIQUE / BELGIE	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	**32 70 23 31 59**	2 ans / years
БЕЛАРУСЬ / BELARUS	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**017 2239290**	2 года / years
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH - Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	**Info-linija za potrošače 033 551 220**	2 godine
BRASIL	GRUPO SEB DO BRASIL PRODUTOS DOMESTICOS LTDA Avenida Arno, 146 Mooca 03108-900 São Paulo SP	**0800-119933**	1 ano
БЪЛГАРИЯ / BULGARIA	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	**0700 10 330**	2 години
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	**1-800-418-3325**	1 year
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Avda. Nueva Los Leones 0252 Providencia, Santiago	**+56 2 232 77 22**	2 años
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira - Cajica Cundinamarca	**18000919288**	2 años
HRVATSKA Croatia	SEB Développement S.A.S. Vodnjanska 26 10000 Zagreb	**01 30 15 294**	2 godine
ČESKÁ REPUBLIK / CZECH REPUBLIC	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	**731 010 111**	2 roky
DANMARK	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	**44 663 155**	2 år
DEUTSCHLAND	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	**0212 387 400**	2 Jahre
EESTI / ESTONIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**5 800 3777**	2 aastat
SUOMI / FINLAND	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	**09 622 94 20**	2 Vuotta

www.tefal.com / www.t-fal.com

FRANCE - Inclus Martinique, Guadeloupe, Réunion & St. Martin	GROUPE SEB France SAS Place Ambroise Courtois 69355 Lyon Cedex 08	**09 74 50 47 74**	1 an
GREECE / ΕΛΛΑΔΛ	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ A.E. Οδός Φραγκοκκλησιάς 7 T.K. 151 25 Παράδεισος Αμαρουσίου	**2106371251**	2 χρόνια
HONG KONG	SEB ASIA Ltd. Room 901, 9/F, North Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon	**852 8130 8998**	1 year
MAGYARORSZÁG / HUNGARY	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	**(1) 8018434**	2 év
INDONESIA	Groupe SEB Indonesia (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	**+62 21 5793 6881**	1 year
ITALIA	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	**199207354**	2 anni
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	**0570-077772**	1 year
ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	«Группа СЕБ-Восток» ЖАҚ, 119180 Мәскеу, Ресей Старомонетный тұйық көш, 14-үй,.2-құрылыс	**727 378 39 39**	2 жыл / years
KOREA	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3층 - 110-790	**1588-1588**	1 year
LATVJA / LATVIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 716 2007**	2 gadi
LIETUVA/ LITHUANIA	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**6 470 8888**	2 години / years
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София - България	**(0)2 20 50 022**	2 години / years
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Lot No.C/3A/001 & 002, Block C, Kelana Sq. No.17, Jalan SS7/26, 47301 Kelana Jaya - Petaling Jaya, Selangor	**65 6550 8900**	1 year
MEXICO	G.S.E.B. MEXICANA, S.A. de C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco - Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 Mexico D.F.	**(01800) 112 8325**	1 años
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**(22) 929249**	2 ani / years
NEDERLAND	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 - 3903 LJ Veenendaal	**0318 58 24 24**	2 jaar
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	**0800 700 711**	1 year
NORGE	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup DANMARK	**815 09 567**	2 år
PERU	GROUPE SEB COLOMBIA Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima - Perú	**+511 441 4455**	1 años

www.tefal.com / www.t-fal.com			
POLSKA / POLAND	GROUPE SEB POLSKA SP Z O.O. ul. Ostrobramska 79 04-175 Warszawa	**0801 300 422** **koszt jak za połączenie lokalne**	2 lata
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha - Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1900 - 796 Lisboa	**808 284 735**	2 anos
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	**01 677 4003**	1 year
ROMÂNIA / ROMANIA	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 București	**0 21 316 87 84**	2 ani
РОССИЯ / RUSSIA	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 119180 Москва, Россия Старомонетный пер. д.14 стр.2	**495 213 32 37**	2 года / years
SRBIJA / SERBIA	SEB Developpement Antifasisticke borbe 17/13 11070 Novi Beograd	**060 0 732 000**	2 godine
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	**65 6550 8900**	1 year
SLOVENSKO / SLOVAKIA	GROUPE SEB SLOVENSKO s.r.o. Rybničná 40 831 07 Bratislava	**233 595 224**	2 roky
SLOVENIJA	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 - 2000 MARIBOR	**02 234 94 90**	2 leti
ESPAÑA	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	**0902 31 25 00**	2 años
SVERIGE	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	**044 837 18 40**	2 ans / Jarhre
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. - Taipei International Building, Suite B2, 6F-1, No. 216, Tun Hwa South Road, Sec. 2 Da-an District Taipei 106, R.O.C.	**886-2-27333716**	1 year
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	**02723 4488**	2 years
TÜRKIYE	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. - Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	**216 444 40 50**	2 YIL
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	**800-769-3682**	1 year
УКРАЇНА / UKRAINE	ТОВ «Груп СЕБ Україна» Вул. Драгоманова 31 Б, офіс 1 02068 Київ, Україна	**044 492 06 59**	2 роки/ years
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House - Riverside Walk Windsor - Berkshire SL4 1NA	**0845 602 1454**	1 year
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 - Urb. La Castellana,Caracas	**0800-7268724**	2 anno
VIETNAM	GROUPE SEB VIETNAM (Representative office) 127-129 Nguyen Hue Street District 1, Ho Chi Minh City, Vietnam	**+84-8 3821 6395**	1 year

TEFAL / T-FAL INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng/ Satın alma tarihi / Дата прпдажи / Дата прпдажу / Дата на закупуване / Датум на купуваое / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς/ Վաճառքի օրը / วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日 / 구입일자 / خر يد تاريخ / تاريخ الشراء

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Referência do produto / tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Мпдель / Мпдель / Мпдел на уреда / Мпделі / Κωδικός προιόνηος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ / 產品模型 / 製品レファレンス番 / 제품명 / مرجع كامل محصول / مرجع المُنتَج الكامل

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo delnegozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / Nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес прпдавца / Назва і адреса прпдавця / Търгпвки пбект / Назив и адреса на прпдавницата / Сатушының аты жəне мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθσνζη καηαζηήμαηος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ نام و آدرس خرده فروش / اسم وعنوان بائع التجزئة

Distributor stamp . . . . Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать прпдавца / Печатка прпдавця / Печат на търгпвския пбект / Печат на прпдавницата / Сатушының мөрі / Σθραγίδα καηαζηήμαηος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 소매점 직인 / فروش مهر خرده / ختم بائع التجزئة

www.tefal.com

Ref. 2017624610 - 05/12